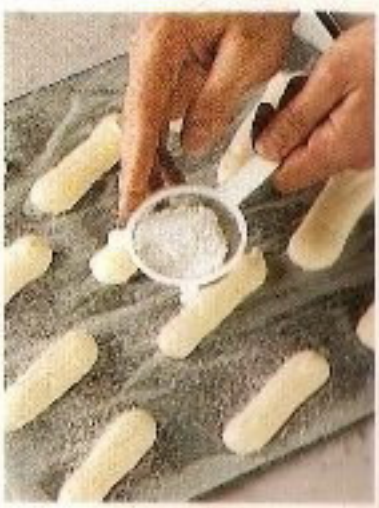
الدار العربية للعلوم
Arab Scientific Publishers

LE CORDON BLEU

فنون الطبخ

التقنيات الكاملة لتحضير وصفات

الحلويات والبسكويت والكيك



farfoura
ijilas

الحلويات

المارينغ 6

الموس البارد والسوفليه والجيلي 8

الكاستارد والكريما 10

البودينغ الساخن 12

السكر 14

الشوكولاته 16

كاتو ديه دوبيار 18

حلويات الآيس كريم 20

السوريه والغرانيتا 22

اللمسات الأخيرة 24

الصلصات الحلوة 26

المارينغ

هو مزيج من بياض البيض المخفوق مع السُكّر أو مع سائل السُكّر، وهو أساسيّ للعديد من الحلويات والمربيات. وبالرغم من أن الأدوات المستعملة تختلف باختلاف نوع المارينغ الذي تُحضّرينه، ولكن التقنيات الأساسية وطرق التحضير تبقى هي ذاتها.

أنواع المارينغ

الفرنسي: هو أسهل أنواع المارينغ ولديه تركيبة خفيفة ويستعمل لتزيين والخَبز (أنظري إلى الصفحة المقابلة):
استعملي 115غ من السُكّر إلى بياض بيضتان.

الإيطالي: مارينغ تركيبته صلبة ولكن مطيلة مصنوعة من السُكّر الساخن، الذي يُطهى مع بياض البيض ويُستعمل في الحلويات الغير مطهوة كالموس البارد والبروفليه والسوبيريه. وشكلها متماسك جداً. لذلك فهي مناسبة للاستعمال في التزيين. لتحضير 400غ من المارينغ الإيطالي، اسلقي سائل السُكّر بواسطة 250غ من السُكّر و80 ملليتر من الماء. إغلي حتى تصلي إلى النقطة عندما يصبح لديك كرة ناعمة (116 درجة مئوية) ثم اخفقيها في حوالي 5 من بياض البيض المخفوقة بقوة.

السويسري: يعطي نتيجة صلبة أكثر بكثير من الفرنسي، حضّريه عندما تريدين استعمال كيس التزيين أو طرق تزيين أخرى. استعملي 125غ من السُكّر إلى بياض بيضتين.

الباڤلوڤا

بياض 3 بيضات
175غ من السُكّر الناعم
ملعقة شاي من خل التوت الزهري أو العنب الاحمر
ملعقة شاي من نشا الذرة

حضّري ورق الخبز في صينية الخبز. إخفقي بياض البيض حتى يجمد. أضيفي وإخفقي نصف السُكّر ثم أضيفي بقية السُكّر مع الخل ونشا الذرة. شكّليها حتى يصبح عندك دائرة قطرها 20 سنتيمتر على ورق الخبز واخبزيها على حرارة 150 درجة مئوية لمدة ساعة. دعيها تبرد في الفرن المطفأ. الكمية تكفي 6 أشخاص.

تحضير المارينغ

تأكّدي من أنّ كل الأدوات نظيفة وخالية من الدهون. لتتأكّدي من حصولك على الحد الأقصى من الحجم، دعي بياض البيض جانباً في وعاء مغطّى على درجة حرارة الغرفة قبل استعماله. يوجد ثلاث طرق لتحضير المارينغ، حسب الوصفة التي تريدين تحضيرها.

الطريقة الفرنسية

إخفقي بياض البيض بواسطة الخفّاقة الكروية لتشكل أطراف جامدة. إنثري نصف كمية السُكّر على دفعات صغيرة ثم أسقطي النصف الباقي كله.

الطريقة الإيطالية

إخفقي بياض البيض حتى يجمد ويتكثف بواسطة خفّاقة مثبتة على الطاولة وعلى سرعة بطيئة. إخفقي سائل السُكّر الساخن مع بياض البيض المخفوق من الجهة الجانبية للوعاء.

الطريقة السويسرية

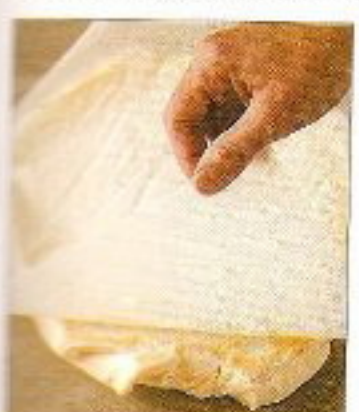
إخفقي بياض البيض والسُكّر في وعاء موضوع على مقلاة من الماء المغلية. إستمري في تحريك الوعاء لمنع تشكل جروب فيه.

صنع الباڤلوڤا

سُمّيت هذه الحلوى المشهورة على اسم راقصة الباليه الروسية آنا باڤلوڤا وذلك احتفالاً بزيارتها إلى نيوزيلاند. وهي نوع من حلوى المارينغ الفريدة في نوعها ولها تركيبة تشبه المارشمالو (حلوى الخطمي) وهي تُحضّر عبر إضافة الخل ودقيق الذرة إلى بياض البيض المخفوق والسُكّر. وتميزها مدة طهيها القصيرة لأنها تضمن بقاء الرطوبة فيها.

تشكيل المارينغ

سوّي المارينغ على شكل دائرة بواسطة ملعقة معدنية كبيرة مع عمل نجوة في الوسط.



ازالة ورق الطهي

أزيلي ورق الطهي بانتباه من أسفل المارينغ البارد.

تعبئة كيس التزيين

يملأ الطهاة المحترفون كيس التزيين وهم يمسكون به بيد واحدة كما يظهر هنا. طريقة أخرى هي بسحب أطراف الكيس فوق حافة مرطبان كي يعمل كمساعد.

1 تبني القوهة بإحكام، ثم اقلبي الكيس فوق الطرف لمنع التسرب.

2 إطوي أعلى كيس التزيين فوق يدك لتكوّن باقة، ثم ضعي الحشوة بواسطة الملعقة.

3 إقلبي أعلى الكيس حتى تظهر الحشوة في القوهة وحتى تتخلصين من الجيوب الهوائية.

تقديم المارينغ

إعلي المارينغ أو امسحيه على شكل ساندويش مع الكريما المخفوقة أو جربي أحد الأفكار الآتية:

- إمشي بالشوكولاته بين طبقتين واتركي لفائف الشوكولاته ثم اذري السكّر الناعم وبودرة الشوكولاته.
- أضيفي الخضار من الفاكهة الموسمية أعلى عش العصفور كله.
- ضعي طبقات من الشوكولاته أو مروس الفاكهة فوق الأقراص لصنع الكاتو.

صنع الأشكال

إن التغيير الذي يحصل في قوام المارينغ — من طري كفاية كي يوضع في كيس التزيين ومن ثم لصنع أشكال متماسكة وصلبة منه يجعله مناسب لعدد كبير من الاستعمالات الأخرى وعروض التزيين. بإمكانك استعمال المارينغ الفرنسي العادي، اطبيه على حرارة 100 درجة مئوية لمدة ساعة على الأقل. أما المارينغ السويسري الذي يجفف طوال الليل على حرارة 50 درجة مئوية فيعطي نتيجة أكثر بياضاً.

الصنف: استعملي كيس التزيين لصنع دوائر صغيرة على ورق الخبز مستعملةً فوهة متوسطة أو كبيرة.

عش الطيور: علّمي ورق الخبز بدوائر بقطر 5 سنتيمتر. وبواسطة فوهة أنبوب التزيين الذي على شكل نجمة، اصنعي القاعدة مبتدئةً من الوسط وذلك بشكل لولبي، ثم ضعي بواسطة أنبوب التزيين المزيد من المارينغ فوق الأطراف حتى تصنعي عشّ الطيور.

القرص اللولبي: على ورق الخبز علّمي دائرة بحجم القرص الذي تريدين. مستعملةً فوهة صغيرة عادية ابدئي من وسط الدائرة وذلك بشكل لولبي حتى تصلي إلى الخارج.

الموس البارد والسوفليه والجيلي

تُصنع حلوى رائعة من الموس الخفيف الذي يشبه الكريما، والسوفليه الحلو الطعم. تحتاجين إلى الكريما المخفوقة والجيلاتين أو المارينغ الإيطالي في تشكيلات مختلفة لتجعلها متماسكة، ولكن الجيلاتين ضروري لإضفاء تأثيرات الارتجاجات التي تميزه.

تذويب الجيلاتين

من الضروري نقع بودرة الجيلاتين وورقة الجيلاتين قبل استعمالها لكي تمتزج جيداً مع المزيج الذي ستُحضرّ معه عندما تذوبين الجيلاتين لا تدعيه يغلي وإلا ستكون النتيجة لينة.

البودرة

إنثريها فوق 4 ملاعق طعام من السائل البارد. ضعيها جانباً لمدة خمسة دقائق حتى تصبح إسفنجية. ضعيها في وعاء فوق ماء ساخن حتى يصبح السائل شفافاً.

الورقة

دعي الأوراق تصبح طريّة في الماء البارد لمدة 5 دقائق. إعصري الماء الزائد. أنقلي الأوراق إلى سائل ساخن لتذوب.

صنع موس الفاكهة البسيط

تُشكّل بورية الفاكهة أساساً للعديد من أنواع الموس. للحصول على أفضل نكهة، اختاري البورية ذات النكهة القوية كالمشمش الذي يظهر هنا وكذلك توت العلّيق والزبيب الأسود المناسبين. تحصلي على موس خفيف أضيفي بياض بيضتين مخفوقتين.

1 حضّري 15 غ من بودرة الجيلاتين في الماء (أنظري إلى اليمين) ودعيها تبرد حتى تصبح فاترة. أضيفي مع الخلط 450 مليلتر من بورية الفاكهة المحلاة. دعيها جانباً على درجة حرارة الغرفة حتى يتكثّف المزيج وذلك لمدة 15 – 30 دقيقة.

2 إخفقي 300 مليلتر من الدويل كريم ثم اخفقي ملعقتا طعام من السكر في مزيج الفاكهة حتى تتراخ. أضيفي الكريما الباقية مع التحريك مستعملة الملعقة المسطّحة (العلوق). أتركيه في الثلاجة لمدة 4 ساعات على التقديم.

موس الشوكولاته

يعتمد هذا الموس السريع والسهل على مزج الشوكولاته مع الزبدة وبياض البيض كي يحضّر عوضاً عن الجيلاتين. للحصول على كمية تكفي ستة أشخاص، ذوّبي 450 غ من الشوكولاته الغير محلاة مع 100 غ من السكر الناعم وملعقتا طعام من الزبدة. أتركيه يبرد ثم أضيفي بياض البيض حتى يتماسك سكبه ثم أضيفي مع التحريك مزيج الشوكولاته. غطيه ثم ضعيه في الثلاجة لمدة 4 ساعات على الأقل.

إضافة صفار البيض

إنتبهي أن يكون مزيج الشوكولاته المذوّبة بارداً قبل إضافة صفار البيض. إذا كان ساخناً من الممكن أن يُطهى الصفار أو يتخثّر.

إضافة بياض البيض

إخفقي ملعقتا طعام من بياض البيض المخفوق في المزيج في الإناء قليلاً، ثم أضيفي باقي بياض البيض وامتزج جيداً.

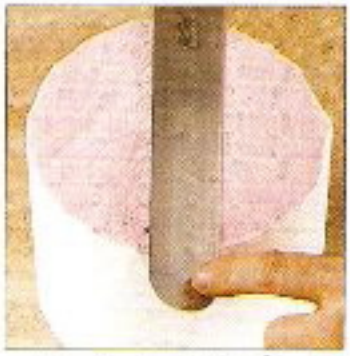
تحضير سوفليه الفاكهة

تتألف هذه التقنية من مزج ثلاثة مكونات من بورية الفاكهة، المارينغ والكريما المخفوقة في طبق مع طوق يسمى السوفليه المحجوز. هنا تم صنع سوفليه توت العليق بواسطة 250 ملليتر من البورية و400 ملياتر من المارينغ الإيطالي و400 ملليتر من الكريما المخفوقة في طبق سوفليه سعته 1,5 ليتر.

1 ضعي طوق مزدوج من ورق الخبز حول طبق مع وضعه العلوي بـ 3 – 5 سنتيمتر فوق الحافة العلوية بواسطة شريط لاصق.

2 أضيفي المارينغ الإيطالي بانتباه في بورية الفاكهة بواسطة ملعقة المطوق ثم أضيفي الكريما المخفوقة مع التحريك.

3 أضيفي مزيج السوفليه في الطبق حتى يصل إلى حافة الطوق.



4 ملّسي السطح بواسطة سكين منبسط مغمور بالماء الفاتر.

5 ضعي السوفليه في الفريزر لمدة ساعتين حتى يصبح متمسكاً، ولا تزيلي الطوق الورقي قبل 20 دقيقة من التقديم وملّسي الطرف بواسطة السكين المنبسط وزيّنيه.

تحضير جيلي الفاكهة

تظهر الفاكهة الطازجة المرصوصة في الجيلي جميلة جداً خصوصاً إذا وُضع بعضها ملتصقاً من الجيلي. هذه التقنية سهلة ولكن تحتاج إلى بعض الوقت إضافي الانتظار كي تجمد قبل وضع طبقة فوق الطبقة الأخرى. الخيار الأسرع هو بتقطير الفاكهة بشكل عشوائي مع الجيلي. املئي القالب بالفاكهة بسرعة وأضيفي سائل الجيلي فوقه.

1 حضّري 15 غ من بودرة الجيلاتين (راجعي الصفحة المقابلة) في الماء. أضيفي الجيلاتين المذوّب في سائل السكّر الفاتر المصنوع من 150 غ من السكّر و150 ملليتر من الماء.

2 إمزجي 500 ملليتر من عصير الفاكهة الطازجة وغير المحلاة مع سائل السكّر الفاتر، دعيه يبرد.

3 ضعي 500 غ من الفاكهة في طبقة واحدة في قالب سعته 1,5 ليتر. أضيفي سائل الجيلي حتى يغطّى، ضعيه في الثلاجة لمدة 15 دقيقة أو حتى يجمد، كرّري العملية حتى تصلي إلى أعلى القالب.

الكاسترد والكريما

إن المزيج الفخم للحليب والسُكّر والبيض هو أساسٌ للصنصات الحريرية والكريما ذات رائحة الفانيليا والكاسترد الكثيف والناعم. تستعمل الطرق اللاحقة مكونات متشابهة ولكن تقنيات وأوقات الطهي والإضافات توفّر طعمات مختلفة وتركيبات متنوعة.

ماذا يعني الاسم؟

الكريم أنغليز: إنها صلصة كاسترد تقنية ملكيّة عادة بالفانيليا بالرغم من أنه في هذه الأيام يُضاف إليها نكهات أخرى كعشبة الحامض البشورة والشوكولاته.

الكريم موسلين: هذه كريم باتيسير مضاف إليها الزبدة، تُستعمل كحشوة لكيك الإسفنج وكأساس للحلويات. وهي صلبةٌ أكثر من الكريم الباتيسير لذلك تُستعمل كحشوة في طبقات كرات الشو في الكريمبوش.

الكريم باتيسير: كلمة تُستعمل لوصف الكاسترد المكثّف بالدقيق العادي ودقيق الذرة. بالإمكان استعماله كأساس للسوفليه وكحشوة في الكيك والتارت والمعجنات خصوصاً الإكلير.

الكريما الانكليزية

يحتاج طهي كاسترد البيض على أعلى الموقد إلى انتباه متواصل. ولكي لا يتخثّر البيض، تأكدي أن لا يغلي الحليب عندما يُطهى الكاسترد. أبقي الحرارة خفيفة مع التحريك باستمرار حول الجوانب وأسفل القدر لمنع احتمال الاحتراق.

1 إنقعي 500 مليلتر من الحليب مع 1/2 عود فانيليا. إخفقي 6 من صفار البيض في وعاء مع 65غ من السكّر الناعم. إرفعي عود فانيليا من الحليب ودعيه يغلي. أضيفي الحليب على البيض واخفقي ثم صبيه في قدر نظيف.

2 سخّني الكاسترد برفق مع التحريك باستمرار بواسطة ملعقة خشبية، حتى يتكثف. إختبري التماسك عبر تمرير إصبعك من خلال الكاسترد الذي على خلف الملعقة، يجب أن يتكوّن خط نظيف. الكمية تصنع حوالي 625 مليلتر.

الكريم باتيسير

إذا لم تُستعمل فوراً، فركي الزبدة فوق سطحها لمنع القشرة من التكوّن.

إخفقي 6 من صفار البيض في وعاء مع 100غ من السكّر الناعم، ثم أضيفي واخفقي 40غ من كل من الدقيق العادي ودقيق الذرة. سخني 600 مليلتر من الحليب ثقلي واتركيه مع التحريك إلى مزيج البيض. سخني في قدر. وحرّكي حتى تظهر الفقاعات الكبيرة على السطح، خفّفي النار واطهي حتى تتكثف.

حيلة الطهاة

إذا تخثّر الكاسترد

إذا كانت الحرارة مرتفعة جداً عند طهي الكاسترد على الموقد، فسوف يتفصل ويظهر وكأنه تخثر. لتتأكدي من النتيجة ارفعي القدر من الحرارة واخفقي بواسطة ملعقة حتى يمتزج. وهناك حلٌ آخر يقضي بتصفية الكاسترد من خلال مصفاة ناعمة موضوعة على خلاط وتحريكه حتى يصبح المزيج ناعماً. سخني المزيج مرة ثانية برفق.

طهو الكاسترد

يُخبز الكاسترد الإنكليزي في طبق كبير ويُقدّم ساخناً. إخفقي 3 من صفار البيض مع 50غ من السكّر و25غ من دقيق الذرة والدقيق العادي. أضيفي 500 مليلتر من الحليب واطهي برفق مع التحريك حتى يتكثف ثم صبيه في طبق. في فرنسا يُخبز الكاسترد في قدور صغيرة جميلة ويُقدّم ساخناً. الكاسترد هو ذاته كالإنكليزي ولكن يُصنع بواسطة 400 مليلتر من الدوبل كريم و200 مليلتر من الحليب وصفار بيضتان.

الإنكليزي التقليدي

إبشري جوزة الطيب فوق أعلى الكاسترد في طبق الخبز واخبزيه في "بان ماري" (Bain marie) على حرارة 170 درجة مئوية لمدة 20 – 25 دقيقة. قدّمي الكاسترد ساخناً.

القدور الفرنسية الصغيرة

إخبزي قدور الكاسترد الفرنسية الصغيرة في "بان ماري" على حرارة 170 مئوية لمدة 15 – 20 دقيقة. ثم ضعيها في الفريزر قبل التقديم.

تحضير البافاروا

هذه الحلوى الفرنسية التقليدية تُسمّى أيضاً كريما بافاروا وتُستعمل فيها الكريما الإنكليزية (المذكورة في الصفحة المقابلة) ويوضع فيها الجيلاتين والكريما المخفوقة للحصول على قوام أخف. أما النتيجة فهي تركيبة مفسدة ومخملية وصلبة كفاية لقلبها وتقديمها بشكل متماسك.

1 حضّري 15 غ من بودرة الجيلاتين في الماء ثم اضيفي 3 ملاعق طعام مع المزج. شراب الفاكهة الذي تريدين واخفقي 625 مليلتر من الكريما الإنكليزية الفاترة.

2 أنقلي الكاسترد إلى وعاء وغطيه واتركه يبرد. عندما يجوز أضيفي مع المزج 225 مليلتر من الدوبل كريم المخفوقة قليلاً.

3 إغسلي قالب شاراوت سعة 1,5 ليتر بواسطة الماء البارد ثم اسكبي البافاروا فيه. ضعيه في الثلاجة لمدة 4 ساعات حتى يجمد. اقلبيه وقدّميه.

تحضير الكريم كاراميل

يكمن السر في تحضير هذا الكاسترد الفرنسي الأملس والغني بالكريما بخبزه برفق في البان ماري. واقلي الماء يجب أن لا تظهر فقاعات فيه وإلا تكتّل الكاسترد. إتّبعي التقنيات التي تظهر هنا مستندة إلى الوصفة إلى اليمين.

1 صبّي الكاراميل بانتباه في القوالب الفخارية الصغيرة. إقلبي كل قالب بسرعة كي يغمر الكاراميل أسفل وجوانب القالب.

2 صبّي الكاسترد المصفّى في القوالب المحضّرة حتى حدود الحافات بقليل. ضعي القوالب في صينية الفرن وصبّي الماء الساخن في الصينية حتى تصل إلى نصف جوانب القوالب.

3 مرّري شفرة سكين صغير حول أطراف كل الكاسترد. إمسكي طبق حلوى فوق كل قالب واقلبيه. إرفعي القوالب تاركةً صلصة الكاراميل تشكّل بركةً حول الكاسترد.

طبخة البروليه (طبخة محروقة)

تُغطّى الكريمات الغنية غالباً بالكاراميل الهشّة والتي تُسمّى بروليه في الفرنسية وهي تُفتح بواسطة ملعقة.

رشّي 1 1/2 ملعقة طعام من حبيبات السكّر فوق القوالب. ضعيها تحت المشواة الساخنة وقريبة من الحرارة بقدر الإمكان وذلك لمدة 2 – 3 دقائق. دعيها تبرد وقدّميها خلال الساعتين.

الكريم كاراميل

100غ من حبيبات السكّر
60 مليلتر من الماء
بيضتان
صفار 4 بيضات
115غ من السكّر الناعم
بعض قطرات خلاصة الفانيليا
500 مليلتر من الحليب

حضّري الكاراميل، مستعملةً حبيبات السكّر والماء. إستعمليه مباشرة لغمر داخل أربعة قوالب سعة 125 مليلتر. ضعي البيض بأكمله وصفار البيض والسكّر والفانيليا في وعاء مع التحريك برفق لتمتزج. سخّني الحليب حتى يصبح ساخناً عند لمسه وصبّيه على مزيج البيض مع التحريك.
صفّي الخامسرد في مرطبان ثم قسّميه بالتساوي بين القوالب. إخبزيه بدون تغطيته في البان ماري على حرارة 170 درجة مئوية لمدة 40 – 50 دقيقة حتى يتصلّب. أتركيه يبرد ثم ضعيه في الثلاجة لمدة ليلة كاملة. الكمية تكفي 4 أشخاص.

البودينغ الساخن

هذه الحلويات المفضلة المسلّية مثل بودينغ الأرز والسوفليه الحلوة وشارلوت التفاح والتي سهلة التعلّم وسريعة التحضير.

تحضير بودينغ الأرز على سطح الموقد

تحتاجين إلى القلي برفق كي تمتص الحبوب الحليب تدريجياً وتحصل على تركيبة كالكريما. كما تحتاجين إلى قدر ثقيل لكي يطهى الأرز بشكل متساوٍ وشفيه من الاحتراق. دفئي 550 مليلتر من الحليب قلي ثم أضيفي 115غ من أرز البودينغ و60غ من السكّر الناعم و1/2 عود من الفانيليا. اتركي القدر يغلي برفق حتى يصبح كثيفاً وكالكريما وذلك لمدة 30 دقيقة.

إخلطي مرات عديدة خلال الطهي لكي توزعي الأرز في الحليب مما سيساعد الأرز على النضوج بشكل متساوٍ ويمنع الالتصاق في أسفل القدر.

تحضير بودينغ الأرز المخبوز

هذا الطبق الإنكليزي المفضل له قشرة رقيقة ومغرية. دفئي 50غ من أرز البودينغ في صينية خبز مدهونة بالزبدة مع 60غ من السكّر الناعم ومغفة شاي من قشر الحامض المبشور ورشّة من الملح و600 مليلتر من الحليب الفاتر. رشّي جوزة الطيب وقليل من الزبدة. إخبزي الصينية مكشوفة على حرارة 150° درجة مئوية لمدة 1 – 1 1/2 ساعة مع الخلط مرة واحدة بعد 30 دقيقة.

لكي تحصلي على [illegible] وطرية هشّة انثري مكعبات [illegible] من الزبدة فوق البودينغ قبل الخبز. تُضفي جوزة الطيب النكهة أولاً ونكهة محببتين.

سوفليه الفانيليا المخبوزة

125غ من الزبدة
60غ من الدقيق العادي
500 مليلتر من الحليب
25غ من السكّر الناعم
6 بيضات مفصولة

حضّري الصلصة البيضاء مستعملة الزبدة والدقيق والحليب. أضيفي مع التحريك خلاصة الفانيليا وملعقتا طعام من السكّر. إرفعيها عن النار واتركيها تبرد قليلاً ثم اخفقي فيها صفار البيض. إخفقي بياض البيض حتى تظهر القطاعة الطرية ثم اخفقي السكّر الباقي تدريجياً حتى تصنعي مارينغ طرية. أضيفي المارينغ إلى الصلصة البيضاء مع التحريك برفق بواسطة ملعقة معدنية. صبي المزيج في 6 قوالب سعة 125 مليلتر محضّرة واخبزيها على حرارة 190 درجة مئوية لمدة 15 – 20 دقيقة. قدّميها مباشرة بعد رشّ القليل من السكّر الناعم عليها. الكمية تكفي 6 أشخاص.

تحضير السوفليه الحلوة والساخنة

إن أساس السوفليه المخبوزة هي الصلصة البيضاء البسيطة. أما السكّر والفانيليا فهما لإضفاء النكهات التقليدية. أما سر طهاة المعجنات فهو خبزهم السوفليه في قوالب صغيرة بدلاً من القوالب الكبيرة – فمن الأسهل عندها معرفة متى تنضج ومن الصعب أن تهمد. تقدم لك الآن طريقتان أخريان محترفتان:

الطبقات الثلاث

لتتأكدي أن السوفليه [illegible] بشكل متساوٍ ادهني [illegible] الطرية داخل القوالب الصغيرة [illegible] من الأسفل إلى الأعلى [illegible] من الثلاجة حتى تجمد، ثم كرري العملية [illegible] نصف القوالب بواسطة السكّر الناعم وابرمي كي يغطي السكّر [illegible] ثم ننقل السكّر الفائض إلى القالب الثاني الذي يجب أن يغطى.

تنظيف الحافات

لتحصلي على سوفليه ذات جانب مستقيم، مرّري إبهامك حول داخل الحافة.

الشارلوت الساخن

1 قطّعي 4 إلى 5 شرائح من الخبز بشكل منحرف إلى أنصاف ثم قطّعي كل مثلث بواسطة قاطعة خبز، كما يظهر هنا ولكي تتناسب عند أسفل الصفيحة.

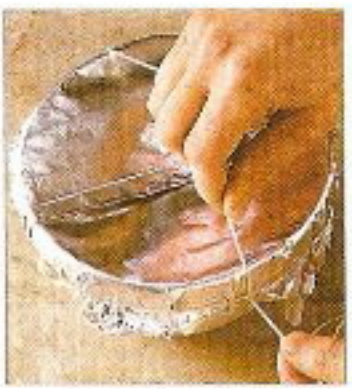
2 قطّعي شرائح الخبز الباقية إلى أنصاف كما يظهر. غمّسي كل شرائح الخبز في الزبدة المذوّبة ثم ضعيها بشكل متداخل في الصفيحة.

3 ضعي الحشوة في الوسط مع ضغطها إلى الأسفل بواسطة أسفل المعلقة الكبيرة، ثم غطّيها بشرائح الخبز الباقية المغمّسة في الزبدة. هذا يمنع الحشوة من التناثر عند رفع القالب.

طهو البودينغ على البخار

هذه الطريقة التقليدية لتحضير البودينغ تقضي بتغليفه بقطعة من القماش قبل تعريضه للبخار، ولكن يُستعمل ورق الألومينيوم الآن عوضاً عن ذلك. ويجب التعامل معه بانتباه لأن الوعاء والألومينيوم ستصبح ساخنة جداً عندما تتعرّض للبخار لمدة طويلة. هذه الطريقة تخفف من إمكانية الالتصاق.

1 اطوي قطعتين من ورق الصهي وورق الألومينيوم كبيرة كفاية جداً لتناسب تغطية الوعاء جيداً.



2 ثبّتي قطعتي الورق فوق الوعاء واربطيها بخيط تحت الحافة وفوق أعلى الوعاء لتصنعي مقبضاً.

3 إستعملي المقبض لرفع البودينغ من وإلى القدر. يؤمّن وضع منصب ثلاثي القوائم في القدر توزيع الحرارة بشكل متساوٍ

ما هو أصل الاسم؟

الشارلوت هو اسم نوعين من الحلويات، إحداهما ساخنة (كما يظهر هنا) أما الأخرى، الشارلوت الروسية فهي باردة. البودينغ الساخن صنع من قبل طباخ خلال حكم أشهر ملك في إنكلترا وهو جورج الثالث. وقد سمّيت الحلوى على شرف زوجة الملك وهي الملكة شارلوت. أما الشارلوت الباردة، أو الشارلوت الروسية فهي من إبداع طباخ الحلويات الفرنسي كاريمي والعامل في بلاط القيصر الروسي إسكندر وذلك في القرن 19. وهي حلوى غير مطهوة مصنوعة من الكريما الفنية تسكب في قالب فيه أصابع الحلوى الإسفنجية.

شارلوت التفاح

600غ من كل من تفاح الطهي والفرائي سميث (التفاح الأخضر) المقطّع
100غ من الزبدة الغير مملّحة
250غ من السكّر
50غ من قطع الجوز
10 – 12 شرائح كبيرة من الخبز الأبيض طبقة من الشمش.

ضعي التفاح و25غ من الزبدة فوق حرارة خفيفة مدة 15 دقيقة حتى تطرى. أسيني مع التحريك إلى السكّر والجوز واطهي حتى يتفتق التفاح. ذوّبي الزبدة الباقية وارشي القشر من الخبز ثم قطّعيه ليتسع داخل صفيحة شارلوت سعة 1,5 ليتر. غمّسي الخبز في الزبدة واستعمليه لتملئي أسفل الصفيحة. إملئيها بالكومبوت ثم أسيني بقيه الخبز. غطّيها بورق الألومينيوم واخبزيها على حرارة 190 درجة مئوية مدة ساعة حتى تصبح صلبة. اقلبيها على طبق التقديم وادهنيها بطبقة التمبم وقدّميها ساخنة. الكمية تكفي 6 أشخاص.

السُكّر

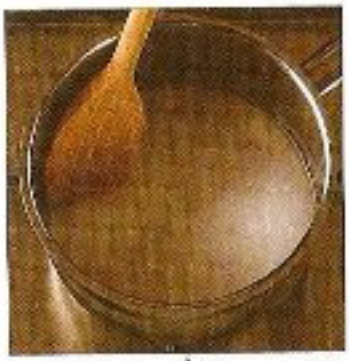
عندما يأتي الأمر للطهي فالسُكّر يقوم بأكثر من التحلية. فعندما يُسخّن بالـ[illegible] غنى عنه في العديد من الحلويات. وعندما يُصنع منه الكاراميل يميل إلى [illegible] ويُستعمل لتحضير حلوى البرالين والنوغا.

ميزان حرارة السُكّر

هذه الأداة مهمة جداً لمعرفة الحرارة الصحيحة لسائل السُكّر المغلي، وإذا جمود التربيات والهلاميات والحلويات. تأكدي عند استعماله بأن طرفه لا يمس القدر بل السائل فقط.

تحضير سائل السُكّر

تكمن التقنيتان الأساسيتان لتحضير سائل السُكّر الصافي وغير السحيب بالتأكد من أن السُكّر قد ذاب بشكل كامل قبل رفع الحرارة وغلي السائل، وعدم تحريك السائل بعد أن يغلي. للأوزان المختلفة لسوائل السُكّر واستعمالاته أنظري إلى المربع في الصفحة المقابلة.



1 ضعي السُكّر والماء البارد في قدر ثقيل وحركي فوق حرارة خفيفة حتى يذوب السُكّر.

2 لتحصلي على سائل صافي [illegible] لتحصلي على [illegible] أنظري إلى الأسفل.

سوائل السُكّر المغليّة

إذا تُرك السائل على الحرارة، سوف يتبخّر الماء وترتفع الحرارة أكثر، مُحدثاً سوائل سميكة. خلال الغليان اذهبي جوانب القدر بالماء بواسطة الفرشاة لمنع بلورات السُكّر من التكون (أنظري إلى الخطوة رقم 2 في الأعلى) إذا لم يكن لديك ميزان حرارة، استعملي أصابعك. غمسي إصبعيك في الماء المثلج ثم في سائل السُكّر ثم الماء المثلج. توقف الطهو أنظري الى تحضير الكاراميل رقم 2 في الصفحة المقابلة.

الكرة الطرية (116 – 118 درجة مئوية) الدرجة الأولى من نقطة التشبيع. يحافظ السائل بشكله ولكنه يكون طرياً عند الضغط عليه.

الكرة القاسية (125 درجة مئوية) يُشكل السائل كرة مرنة وصلبة، والذي يعطي تركيبة مطاطية.

شبه قاس (134 درجة مئوية) السائل قاس قليلاً ولكن تركيبته طرية ومرنة مما يجعله يلتصق بالأسنان.

قاسي (145درجة مئوية) السائل هش جداً [illegible] هذه النقطة سوف يصبح السُكّر كاراميل.

من الأعلى من اليمين إلى اليسار: بلورات السُكّر السوسكوفادو الفاتح، السوسكوفادو الداكن، سُكّر ديمرارا.
من الأسفل، من اليمين إلى اليسار: سُكّر التزيين، مكعبات السُكّر، السُكّر الناعم، حبيبات السُكّر.

سوائل السكر واستعمالاتها

تقرر درجة الحرارة التي تمّ عندها غليان سائل السكر وأثناء استعمالاته، من سائل عادي إلى كاراميل هشّ.

سائل السكر الخفيف: (250غ من السكر إلى 500 مليلتر من الماء)، لفاكهة المسلطات ولمعلق الفاكهة.

سائل السكر المتوسط: (250غ من السكر إلى 250 مليلتر من الماء)، لصنع فاكهة الحلوى.

سائل السكر الثقيل: (250غ من السكر إلى 225 مليلتر من الماء)، للكاراميل (أنظري إلى اليمين) وللآيس كريم.

الكرة الطرية (116 - 118درجة مئوية): لميرينغ الإيطالي ولتزيين كريما الزبدة.

الكرة القاسية (125 درجة مئوية): لمرزبان والفوندان وللحلويات.

شبه قاس (134 درجة مئوية): للنوغا ولبعض الكاراميل والتوفي.

قاسي (146 درجة مئوية): للسكر المسحوب والفنون، سكر القصب، سكر الكروكي، والفاكهة السكّرية.

الكاراميل في شكل سائل، لتنكيه الصلصات وللاستعمال في الحلويات كالكريم كاراميل. يُستعمل الكاراميل المطحون والمُكسّر كطبقات سطحية تزيينية.

1 ضعي سائل السكّر الكثيف في قدر ثقيل ودعيه يغلي. خفّفي الحرارة وابرمي القدر مرة أو مرتين لكي يتلوّن السائل بشكل متساوي، لا تحرّكيه.

2 عندما يصل الكاراميل إلى اللون المطلوب، ضعي قاعدة القدر في الماء المثلج لكي توقفي الطهي، ارفعي القدر قبل أن يجهز الكاراميل.

1 أضيفي النقولات إلى الكاراميل الذهبي والمغلي وسخّنيه حتى يبدأ بالتفرقع وتفوح رائحة التحميص.

2 صبّيه مباشرة على صينية الخبز الممدود عليها ورقة الخبز ومدّيه بالتساوي، دعيه يبرد.

2 عندما تصبح سماكة النوغا 5 ملليمتر، قطّعيها إلى شرائح رفيعة بواسطة سكّين مطبخ قاتر ثم قطّعيها إلى الأشكال المطلوبة.

1 امزجي 1 كلغ من السكر في 100 مليلتر من الماء ودعي المزيج يغلي وأضيفي 400غ من الغلوكوز السائل. إطهي حتى يصبح لونه كالكاراميل، رشّي 500غ من رقائق اللوز المحمّصة، غطّي المقلاة حتى تغمر النقولات. إقلبيها على سطح مدهون بالزيت، دعيها تبرد قليلاً. مدّيها وسطحيها بواسطة شوبك معدني قاتر ومدهون بالزيت.

الشوكولاته

من المهم أن تتعاملي مع الشوكولاته بشكل صحيح لأنها تلعب دوراً مهماً في [illegible] الحلويات. لتحصلي على أفضل النتائج، استعملي دائماً أفضل أنواع الشوكولاته التي [illegible] زبدة الشوكولاته على الأقل.

الشوكولاته

من الأسهل تقطيعها وطرقها عندما تكون باردة وصلبة. في الطقس الحار، خزنيها في الثلاجة أولاً. وخذي احتياطات إضافية مع وضعها في قطعة من ورق الخبز أو ورق الألومينيوم. يجب أن تكون كل الأدوات جافة جداً.

التقطيع

مرّري شفرة سكين مطبخ إلى الأمام وإلى الوراء فوق الشوكولاته.

التذويب

أفضل طريقة لتذويب الشوكولاته هي في الفرن ماري فوق حرارة خفيفة جداً. إذا أصبحت ساخنة جداً سوف تصبح محبحبة وسوف تحترق. وإذا رشّت بالماء، ستصبح قاسية وباهتة اللون.

قطّعي الشوكولاته إلى قطع متساوية الحجم. ضعيها في وعاء جاف ومضاد للحرارة وضعي الوعاء فوق قدر من الماء الساخن (الغير غالية). عندما تبدأ الشوكولاته بالذوبان، حرّكيها بواسطة ملعقة خشبية حتى تصبح ملساء.

تحضير الغاناش

بإمكانك استعمال مزيج الشوكولاته السائبة للكريما كغلاف وحشوة للكعكات وبإمكانك تذكيته ببعض قطرات القهوة إذا أردت. لتحصلي على نتائج ناجحة مع الغاناش، إستعملي نوعية جيدة من الشوكولاته، مثل Couverture، والتي تحتوي على نسبة عالية من زبدة الكاكاو (انظري إلى المربع يمينا).

1 قطّعي وزنه 300 غ من الشوكولاته السائبة 100 غرام من الدوبل كريم وسخّنيها فوقها

2 حرّكي الكريما والشوكولاته معاً مستعملةً ملعقة خشبية.

3 عندما تمتزج بشكل مضبوط إخفقيها حتى تصبح ناعمة ولامعة

أنواع الشوكولاته

يستعمل طهاة الحلويات أنواع مختلفة من الشوكولاته عن التي تستعمل في المنزل. هذا لأنهم لا يحتاجون إلى شوكولاته مرنة للتشكيل فقط ولكن لتحافظ على شكلها. يحدّد محتوى زبدة الكاكاو في الشوكولاته قدرتها على التقطيع والتشكيل وتعطيها نكهتها.

شوكولاته بيكر Baker: أيضاً تسمى أحياناً بيكر Pâle & Glacer. سُحبت من هذه الشوكولاته زبدة الكاكاو واستُبدلت بزيت النباتي المهدرج والنتيجة هي شوكولاته سهلة الاستعمال، مع إمكانية التقطيع ونجمد ممتازة. ولكن يصبح لديها نكهة دهنية وشكلاً غير لماع. وهي ممتازة لتحضير الزينة الملونة كالشرائط. وبالإمكان استعمالها بدون أي تأخير (انظري إلى الصفحة المقابلة).

شوكولاته Couverture: مفضلة لدى صنّاع الحلويات ولأي وصفة تحتاج إلى الشوكولاته، فهي تحتوي على نسبة عالية من زبدة الكاكاو (على الأقل 32 بالمئة) لذلك لديها لمعان مرتفع ونكهة جيدة. ولكن هناك صعوبة في التعامل معها أكثر من شوكولاتة بيكر لأنها يجب أن تلطّف قبل الاستعمال، ولكن يرقى مظهرها ومذاقها أفضل بكثير، إذا كان بإمكانك الحصول على شوكولاته Couverture إستعملي الشوكولاته الغير حلوة أو المتوسطة الحلاوة (تسمّى أيضاً مُرّة) بأخرى ذات محتوى أكبر من زبدة الكاكاو إذا وجدتها، قومي بتقطيعها قبل الاستعمال.

تحضير الأكواب الصغيرة

يغطّى طبقة الحاويات الجهة الخارجية لقوالب Dariole الخاصة والمغطاة بورق خاص في الشوكولاته المطوّعة. هنا نقدّم طريقة أخرى:

إدهني طبقة رقيقة من الشوكولاته المطوّعة على الجهة الداخلية من أربعة علب صغيرة. أتركيها جانباً حتى تجهز ثم أزيلي برفق الورقة من العلب

3 سخّني الشوكولاته مرة ثانية فوق قدر من الماء الساخن لمدة 30 – 60 ثانية، حتى تصل إلى حرارة تقدرين العمل بها وهي 32 درجة مئوية.

2 ضعي وعاء الشوكولاته فوق وعاء آخر مليء بمكعبات الثلج. حرّكي حتى تبرد الشوكولاته وتتدنّى الحرارة إلى 25 درجة مئوية.

1 أذيبي الشوكولاته برفق في وعاء فوق قدر ساخن (لكن لا تلامس الماء حرّكيها حتى تصبح ناعمة وذلك على حرارة 40 درجة مئوية.

تحضير الأشكال

1 صبّي الشوكولاته المطوّعة على ورق خبز موضوع على صينية الخبز.

2 مدّي طبقة سماكتها حوالى 2 ملليمتر بسرعة ومتعملة حركة التجذيف بواسطة مارق كبير ذو زاوية. أتركيها تبرد لتصبح ضبابية ولكن غير جافة.

3 قبل أن تجفّ الشوكولاته وتصبح هشّة، غمّسي قطّاعة البسكويت في الماء الساخن ثم جفّفيها وقطعي بواسطتها دوائر. إستعملي السكين لتحضير أشكال أخرى. دعي الأشكال تجفّ على ورق الخبز.

كاتو ديه دوبيار

هذه الحلوى الرائعة هي مزيج لذيذ من الشوكولاته وتوت العلّيق وهي معلّقة بشكل رائع
بشرائط الشوكولاته الغنية. إصنعي المكوّنات بشكل منفصل كل واحدة على حدة، ثم اجمعيها
عند النهاية. الكمية تكفي 8 أشخاص.

لتحضير كيك إسفنجي: إنطلي الدقيق ومسحوق الكاكاو أسفلي بمناخل البيض حتى تتشكّل فقاقيع ناعمة. أخفقي السكر ترحيباً وأكملي الخفق حتى يصبح المزيج ناعماً. أخفقي مع النشا صفار البيض ثم أضيفي برفق مع التحريك المكوّنات الجافة. أمزجي المزيج في صفيحة مدهونة وورق مدهون بالزبدة وموضوع عليها ورقاً مخرّماً على حرارة 200 درجة مئوية لمدة 8 – 10 دقائق. ثم أنقلي الكيك إلى رفّ مسلك مع وضع جهة القشرة إلى الأعلى ودعيه يبرد. ضعي جهة القشرة إلى الأسفل على ورقة خبز منثور عليها السكر الناعم. أزيلي ورقة الخبز ثم قطّعي حلقتين متساويتين حلقة كيك، معتمدة قطرها 23 سنتمتر كاريل.

طريقة تحضير الدوبيرا: ضعي السكر والماء في قدر وضعي المزيج على إرفعي القدر عن الحرارة وأخفقي الجيلاتين مع التحريك. ثم أضيفي الى الشوكولاته وامزجي حتى يصبح المزيج ناعماً. أخلطي الـ Praline في الشوكولاته ثم أخفقي بالملعقة مع التحريك.

تركيب الكيك: ضعي حلقة كيك معدنية قطرها 23 سنتمتراً على كرتونة كيك ثم ضعي حلقة كيك إسفنجية في الأسفل. أضيفي الدوبيرا بواسطة الملعقة من الأعلى حتى تملأ نصف الحلقة ثم نظّمي السطح. ضعي حلقة الكيك الإسفنجي الثانية على أعلى الدوبيرا ثم إضغطي إلى الأسفل حتى يمتص الكيك الإسفنجي السائل المتبقي ثم رطّبي طبقة متساوية من توت العلّيق. غطّيها بالدوبيرا الباقي وسوّي السطح. ضعيها في الثلاجة حتى يجمد الدوبيرا وذلك لمدة حوالي الساعة.

تحضير الشرائط

لا تشتري شوكولاتة بيكر، فورمات إضافيين، على زيادة الكاكاو ولا تشتاري إلى شمعة من خرّوبات بيكر عرفة جداً من النوع الكامل سعيد إستعمال مكثفة الحمضات و بطاطا
جاهزة لتحضير الشرائط

إفرشي رقاقة سميكة فوق سطح ورقة الشوكولاته لتغطيتها وقلّلا وإصقلها أكثر مرونة.

مبدئياً يجب أن تبدو الشوكولاته بشكل سطحي من داخل ورقة الشوكولاته. وعندي الطرف بالقلم وإسحبيه برفق بين أصابعك.

أكملي دعم الشرائط إلى أعلى ورقة الشوكولاته لتصنع طريقة طويلة وعريضة إعملي بسرعة وإستعملي الشرائط مباشرة.

حلويات الآيس كريم

ثلاّيس كريم المنزلية الصنع طعمٌ طازج ولا تُقارن مع الأنواع التجارية [illegible] هنا من خلال بساطة التنكيه وسهولة التحضير، صنع حلويات ذات [illegible]

تحضير الآيس كريم

الآيس كريم الفرنسية التقليدية هي مزيج بسيط من كاسترد الفانيليا (كريم أنغليز) المثلّج مع [illegible] كريم الكهربائية أفضل النتائج، لأن حركتها المستمرة تحطّم بلورات الثلج وتعطي تركيبة [illegible] التقليدية، ولكن بالإمكان إضافة 60 غ من بودرة الكاكاو أو 200 – 300 ميليلتر من بوريه الفاكهة [illegible] يجب أن تكون الإضافات كثيرة لتستعملي بوريه الفاكهة السميكة التي لن ترقّق الكاسترد.

1 دعي 625 ميليلتر من الكريم أنغليز تبرد في وعاء موضوع فوق وعاء آخر مليء بمكعبات الثلج. أخلطي مراراً خلال التبريد.

2 ضعي الكاسترد المبرّد في ماكينة الآيس كريم في الفريزر وذلك لمدة 30 دقيقة. أضيفي 250 ميليلتر من الكريما المخفوقة وضعيها في الفريزر حتى تتكثف، وذلك لمدة 20 دقيقة. الكمية تصنع 1,5 ليتر.

الآيس كريم تأتي إلى أميركا

قدمت الآيس كريم إلى أميركا عبر دولي ماديسون، زوجة جيمس ماديسون رابع رئيس أميركي (1809 – 1817). وكانت الآيس كريم التي تقدمها في حفلاتها توضع في دبوت من الثلج في خارج المنزل.

دولي ماديسون (1768 – 1849)

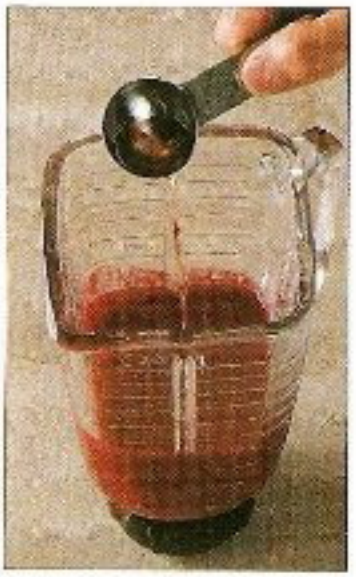
حيلة الطهاة

تشكيل الآيس كريم

يُضفي تقديم الآيس كريم في أشكال جميلة جواً محبباً خصوصاً عندما نضع ألواناً مختلفة معاً.

شكّلي الآيس كريم بواسطة مغرفة الآيس كريم، ثم ضعيها في ثلاجة مفتوحة على صينية خبز عليها ورق الخبز. عند التقديم أنقلي الأشكال إلى أوعية مثلجة بواسطة سكّين مسطح.

تحضير الآيس كريم المطري



1 أخلطي 225 غ من التوت في الملاط. صفيه لإزالة البذور إذا أحببت. أضيفي ملعقتي طعام من البوروب المحلى واخلطي.

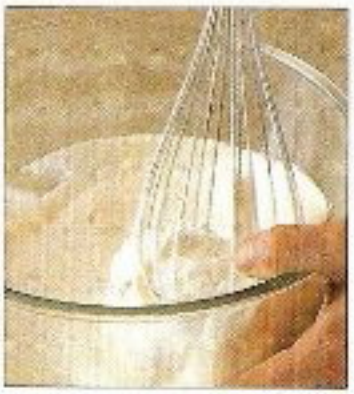
2 أسكبي البوريه في وعاء. أخلطي 300 مليلتر من الدوبل كريم مع 50 غ من سكر التزيين وأضيفيها إلى البوريه مع 115 غ من المارينغ المسحوق.

3 ضعي المزيج في قالب مستدير بعرض 20 سنتم ومبطن بورق الخبز وضعيه في الفريزر لمدة 8 ساعات. أخرجيه وأزيلي ورقة الخبز وقطّعيه.

تحضير البارفيه

تقدم معاجن الآيس كريم القنبلة التقليدي، وتأخذ هذه الطريقة الجذابة اسمها من الكلمة الفرنسية التي تعني "كامل". ارفع قالب البارفي لتفي منتجه ساخنة حول الحلقات، ثم إرفعيها هنا يظهر البارفي مع زينة محترفة.

1 إغلي سائل السكر المصنوع من 100 غ من السكر وملعقتا طعام من الماء حتى بلوغ مرحلة الكرة الطرية. أخفقي بيضة كاملة و3 من صفار البيض حتى يصبح المزيج كثيفاً وبارداً.



2 أخفقي 500 مليلتر من الدوبل كريم ثم أضيفيها مع الخفق برفق إلى مزيج البيض. ألصقي أوراق الخبز المقصوصة بشكل طوق حول حلقات معدنية بعرض 8 سنتيمتر.

3 ضعي الحلقات المعدنية على صينية خبز عليها ورق الخبز، ثم أضيفي البارفي بواسطة ملعقة كبيرة وانقريها برفق لإزالة جيوب الهواء.

4 سوّي السطح بواسطة ملعقة مسطحة فاترة. ضعيها في الفريزر حتى تصبح جامدة وذلك لمدة على الأقل 6 ساعات.

السوربيه والغرانيتا

تجعلُ التركيبات الثلجية والألوان الرائعة والنكهات الممتعة من الغرانيتا والسوربيه طبق تحلية نهائي منعش بعد أي وجبة. نقدّم هنا تقنيات لصنع السوربيه والغرانيتا، بداية التحضير الأولي إلى طرق شيّقة لتقديمها.

سوربيه التوت الأزرق

175غ من السكر الناعم
165 مليلتر من الماء
500 مليلتر من بوريه التوت الأزرق المصفّاة
رشّة من الفلفل الأسود
50غ من بياض البيض

حضّري سائل السكر مع 150 مليلتر من الماء. إرفعي المزيج من الحرارة وأضيفي مع التحريك بوريه التوت والفلفل. دعي المزيج يبرد ثم ضعيه في الثلاجة لمدة ساعتين. ضعي المزيج في آلة تحضير السوربيه واتركيها تعمل حتى تصبح مثلّجة جزئياً وذلك لمدة 10 دقيقة. في هذا الوقت، إصنعي المارينغ الإيطالي بواسطة بياض البيض ومتبقي السكر. اسكبي السكر المتبقي من السكر واتركيه يذوب. أضيفي السوربيه وأكملي عمل الآلة حتى ينتج السوربيه بشكل كامل وذلك لمدة 45 دقيقة. الكمية تصنع حوالي 1 ليتر.

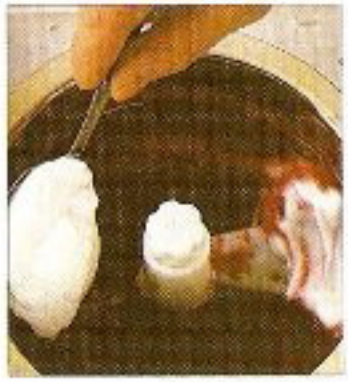
النكهات للسوربيه

انتقي من المكونات المذكّرة القوية اللاحقة والتي سوف تصمد جيداً عند التفريز:

- بوريه التوت الأزرق والكشمش الأسود والفراولة وتوت العُلّيق الطازجة.
- بوريه المشمش أو الدراق النقية.
- عصير البرتقال أو الليمون العاصر أو الليم الطازجة العصر أو مزيج منها.
- لبّ البطيخ من أنواع Charentais أو Cavaillon هي الأفضل.

تحضير السوربيه في الماكينة

يسّرع استعمال آلة تحضير السوربيه الكهربائية عملية التفريز وتساعد على انتاج ثلج أملس ذو تركيبة ناعمة. ولكن السر الحقيقي لتحضير السوربيه الناعم جداً يكمن في إضافة المارينغ الإيطالي إليها.



عندما يبدأ التفريز

أضيفي المارينغ الإيطالي عندما تكون السوربيه مفرّزة بشكل جزئي، ثم أكملي التفريز

عند النهاية

بعد تركها لمدة 1 1/2 ساعة في آلة صنع السوربيه، يجب ان تكون صلبة وملساء، وبدون أي بلورات ثلج. قدّميها، أو ضعيها في وعاء محكم الإغلاق في الفريزر

تحضير السوربيه يدوياً

يتم تحضير السوربيه عادة في آلة صنع السوربيه، ولكن بإمكانك الحصول على نتائج جيدة بدون الآلة إذا كنت جاهزة لقضاء بعض الوقت في حفق المزيج خلال التفريز. إن إنها الطريقة الوحيدة لكسر بلورات الثلج وإعطاء نتيجة جيدة وملساء. وإذا حفقت أكثر سوف تحصلين على سوربيه أملس – إجمالاً، سوف تحصلين على نتيجة أفضل بالتحضير يدوياً إذا استعملت بوريه الفاكهة عوضاً عن عصير الفاكهة. ذلك أن الكمية الزائدة من الماء في عصير الفاكهة تنتج المزيد من بلورات الثلج في السوربيه.

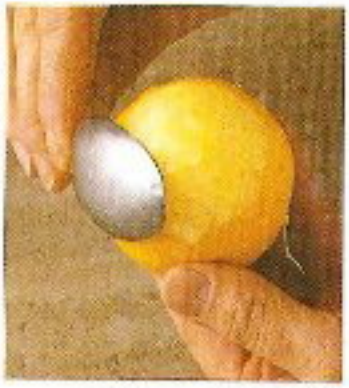
1 إمزجي سائل السكر وبوريه الفاكهة من اختيارك معاً وفرّريه حتى يصبح مجمّداً جزئياً، وذلك لمدة ساعتين.

2 أضيفي السوربيه المجمّدة جزئياً بواسطة الخفاقة الدوارة. أرجعي السوربيه إلى الفريزر. أحفقي باستمرار كل 30 دقيقة وذلك لمدة ساعتين.

تحضير أكواب الفاكهة المثلجة

تتم تحضير أكواب الفاكهة المثلجة هذه عبر تجويفها وملئها بالسوربيه من ذات النكهة نفسها. يظهر الليمون الحامض، ولكن بإمكانك أيضاً استعمال البرتقال أو اللايم. تتراوح فترة تحضير السوربيه للعشوة – لكل فاكهة سوف تحتاجين من 3 – 4 ساعات تقريباً في المجمد. إذا لم تقدّميها في الأكواب في اليوم نفسه، وضعيها في أكواب الفريزر عندما تصبح جامدة.

1 اقطعي أعلى كل ثمرة واقطعي شريحة رفيعة في الأسفل لكي تستقيم وتصبح بالإمكان تلبيتها. أزيلي اللب، وضعي أكواب الفاكهة في الفريزر.



2 إملئي السوربيه بواسطة الملعقة في وسط الفاكهة مع وضعها 2 – 4 سنتيمتر فوق الحافة. أعيدي وضع الأجزاء العليا مكانها وضعيها في الفريزر حتى وقت التقديم.

وضع السوربيه في أنبوب التزيين

إن السوربيه تطرى قليلاً حتى تصبح سهلة الوضع في أنبوب التزيين. للحصول على نتيجة إستعملي أكواباً ذات قاعدة طويلة سبق وضعها في الفريزر أو الثلاجة. أضيفي الزينة كقشرة الليمون الحامض المسلاة المستعملة هنا لتعزيز نكهة السوربيه.

ثبّتي فوهة النجمة على كيس التزيين. املئيه بالسوربيه ثم أضيفي السوربيه في الأكواب. ضعيها في الفريزر حتى وقت التقديم.

الغرانيتا

تظهر ميزة الغرانيتا في تركيبتها الناعمة بالتالي التي تشبه البلورات. وتأتي هذا الاسم من كلمة غرانيت الإيطالية. تحضر الغرانيتا هنا على نكهة القهوة، باتباع الوصفة التي تظهر في الدرج إلى اليسار.

إضافة سائل السكر

لتحصلي على بلورات ناعمة من الثلج، صفي سائل السكر في مزيج القهوة المبرّد، ثم أخلطي الاثنين معاً حتى يمتزجا جيداً.

تكسير البلورات بواسطة الشوكة

كدّري بلورات الثلج بواسطة الشوكة عدة مرات خلال التّجريز، لكي تكتسب تركيبته شكلاً يشبه الرمل. للتقديم، إرفعي الغرانيتا من الوعاء عبر كشطها بواسطة ملعقة.

الغرانيتا بنكهة القهوة

200غ من السكر الناعم
450 مليلتر من الماء البارد
50غ من بودرة القهوة الإكسبريس السريعة الذوبان
450 مليلتر من الماء المغلية

حضّري سائل السكر مع السكر والماء البارد، و 4 ملاعق بودرة القهوة في الماء المغلي ثم دعيه يبرد. صفّي السائل البارد في القهوة واخلطي حتى تمتزج جيداً. ضعيها في الفريزر لمدة 4 ساعات على الأقل حتى تجمد، مع تكسير التزيج بواسطة شوكة عند الإمكان خلال هذا الوقت. الكمية تكفي 6 – 8 أشخاص.

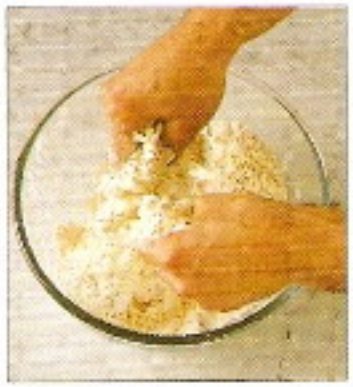
ما معنى الاسم؟

السوربيه السوربيه هو ماء مثلّج ذو تركيبة ناعمة مصنوع من سائل السكر الممزوج مع منكّهات كعصير الفاكهة أو بزبدة الفاكهة، ثم ممزوج مع التارينغ الإيطالي أو بياض البيض المخفوق. تقدّم السوربيه عادة كمقبلات، لكن تقدّم عادة أيضاً كوجبة بين الوجبات.

شراب الشار باتا: هذه نسخة غربية من الشرابات، وهو شراب مثلج أصله من بلاد فارس. وهي تُصنع عبر خلط شراب الفاكهة فوق الثلج المهروس، ثم يضاف الماء الفوار. الشرابات المصرية هي عبارة عن مثلجات من الفاكهة الخفيفة مصنوعة من الحليب الذي يعطي تركيبة تشبه الكريم، لكن بدون غنى الآيس كريم.

طريقة الإضافة بالفرك

ترتكز هذه التقنية على فرك الزبدة بالدقيق حتى تتوزع بشكل متساوٍ – توقفي عن الفرك عندما يصبح المزيج بشكل فتات الخبز.



1 إفركي الزبدة في الدقيق بين أصابعك وإبهامك. إرفعي يديك إلى خارج الوعاء وأنت تفركين، مما سيساعد الهواء على الاندماج بالمزيج.

2 أضيفي السكر والفاكهة المجففة المزوجة واخلطي حتى تمتزج كل المكونات بشكل متساوٍ.

3 بعد إضافة البيض والماء، ادمجي الدقيق من الأطراف تدريجياً وامزجيهم جيداً معاً.

حيلة الطهاة

منع الفاكهة من الترسُّب

لمنع الفاكهة المجففة والثقيلة من الترسُّب إلى أسفل محيض الكيك، تساعد هذه التقنية السهلة والذكية على حل هذه المشكلة.

ضعي الفاكهة في قليل من الدقيق المحضّر قبل البدء بتحضير المحيض. يُحدث الدقيق تغليفة جافة حول الفاكهة مما يساعدها على الاندماج مع مزيج الكيك وبالتالي منعها من امتصاص الكثير من السائل والترسُّب.

كيك الفاكهة المزوجة

450غ من الدقيق العادي
ملعقة شاي من توابل المطحونة والمزوجة
ملعقة شاي من الزنجبيل المطحون
ملعقة شاي من كربونات الصودا
225غ من الفاكهة المجففة المزوجة
175غ من الزبدة الطرية
225غ من السكر البني
بيضة مخفوقة
حوالي 300 مليلتر من الحليب

إدهني صينية كيك مستديرة وعميقة بقطر 23 سنتيمتر بالزبدة. إنخلي الدقيق والتوابل المطحونة والكربونات الصودا في وعاء. إرفعي ملعقتا طعام من المزيج وامزجيهما مع الفاكهة (راجعي الشريط إلى اليمين). إفركي الزبدة في الدقيق حتى تشبه فتات الخبز ثم أضيفي مع التحريك السكر والفاكهة المجففة.

إصنعي فجوة في الوسط ثم أضيفي البيض والحليب وامزجي حتى يصبح لديك مزيج ناعم وذو كثافة ولزوجة، مع إضافة قليل من الحليب الإضافي إذا لزم الأمر.

ضعي المزيج بواسطة الملعقة في الصينية المحضّرة وسوّي السطح. إخبزيها على حرارة 170 درجة مئوية لمدة ساعة و40 دقيقة. أطفئي الكيك ودعيه يبرد على رف مُسلّك. الكمية تكفي 10 – 12 شخص.

طريقة التذويب

هذه إحدى أسهل تقنيات تحضير الكيك، وهي تعتمد على مزيج مذوّب من الزبدة والسكر ودبس السكر لخليط لزج، وعلى بيكربونات الصودا لشكل خفيف. ضعي دبس السكر جانباً، إذ أن الكثير منه سوف ينتج عنه كيك ثقيل. سوف تبدأ بيكربونات الصودا بالعمل عندما تمتزج المكونات، لذلك اعملي بسرعة.

1 أخلطي الزبدة والسكر والدبس فوق حرارة خفيفة بواسطة ملعقة خشبية حتى تبدأ بالذوبان. دعيها تبرد قليلاً.

2 صبّي المزيج المبرّد والذائب في البيض والحليب. أمزجي جيداً ثم إبدئي بإضافة وخلط الدقيق من الجوانب.

3 أخفقي بواسطة ملعقة خشبية حتى يصبح المزيج أملساً وذو كثافة ولزوجة.

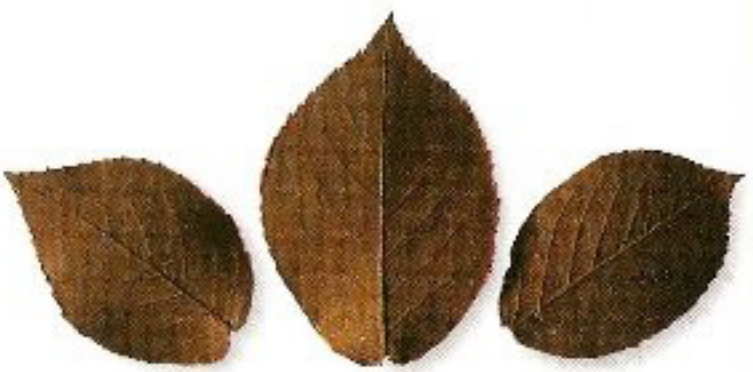
كيك الزنجبيل

250غ من كل من الزبدة والسكر البني الفاتح ودبس الأسود
375غ من الدقيق العادي
ملعقة طعام من الزنجبيل المطحون
ملعقة شاي من كل من التوابل المزوجة والمطحونة وجوزة الطيب
ملعقتا شاي من كربونات الصودا
بيضة مخفوقة
300 مليلتر من الحليب

إدهني صينية كيك مربّعة الشكل بحجم 23 سنتيمتر بالزبدة وضعي عليها ورقة الخبز. دوّبي الزبدة والسكر ودبس السكر. ثم أنخلي المكونات الجافة في الوعاء وأضيفي البيض والحليب والمزيج المذوّب واخفقي جيداً. صبّي المزيج في الصينية المحضّرة واخبزيها على حرارة 170 درجة مئوية لمدة 1 1/2 ساعة. أطفئي الكيك ودعيه يبرد على رف مُسلّك. الكمية تكفي 10 – 12 شخص.

اللمسات الأخيرة

تجعل الزينة الرائعة الحلويات البسيطة مذهلة. يجب تحضير الزينة اللاحقة مُقدماً لكي يتسنى الوقت لها لتبرد وتجف. تُضفي أشكال الشوكولاته الإبداعية لمسة محترفة على الكيك. تناسب أعشاش الكاراميل المزدوج والبسكويت الهش قوالب الباريه، بينما بإمكان سيلال التول إحتواء الأيس كريم أو الفاكهة. إستعملي قشر الليمون الحامض المحلّى لضبط توازن النكهات الغنية.



أوراق ورد الشوكولاته

إمسحي الأوراق بواسطة منشفة صغيرة ثم جفّفيها. ذوّبي 300غ من الشوكولاته من اختيارك. أمسكي الورقة من الساق وادهني طبقة سخية من الشوكولاته على جهة واحدة منها. تعطي الجهة السفلى أفضل النتائج. ضعيها في الثلاجة حتى تصبح جامدة، ثم أقشري الورقة برفق بعيداً عن الشوكولاته.

أشكال الكاراميل المذرورة

حضّري سائل سكر كليف ثم إطهيه حتى يتكوّن لديك كاراميل. مدّي ورق الخبز المدهون بالزيت على صينية الخبز. خذي ملعقة مليئة بالكاراميل وذرّيها على ورق الخبز مع تركها لتسقط من طرف الملعقة. دعي الأشكال تبرد، ثم إرفعيها عن الورقة.

طبقتي الشوكولاته المذرورة

إستعني أشكال الشوكولاته. ضعي قليلاً من السكر الناعم في مصفاة والطخيها برفق فوق الأشكال. ضعي قليلاً من بودرة الكاكاو في مصفاة ثانية وذرّيها فوق السكر الناعم. بإمكانك تغيير النتيجة عبر استعمال بودرة الKitKat أولاً، أو عبر ذر بودرة الكاكاو على الشوكولاته البيضاء.

لفائف الشوكولاته

أمسكي بإحكام مكعباً من الشوكولاته البيضاء أو الداكنة على حرارة الغرفة ثم مرّري قشّارة الخضار بمحاذاة أحد الأطراف لصنع لفائف. لأفضل النتائج استعملي شوكولاته ذات محتوى خفيف من الكاكاو أو شوكولاته بيكر، وهما من النوع الذي لا يتكسر.

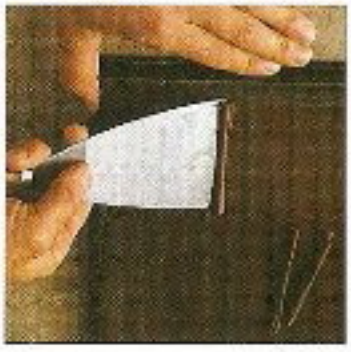
سجائر الشوكولاته

بلال النول

1 إصنعي معجون الرقائق ومدّيه على صينية خَبز بعد تبطينها بورق الخَبز. مدّي ملعقة طعام من المعجون بشكل الشمس.

2 إخبزي أربع قطع في وقت واحد على حرارة 180 درجة مئوية حتى يصبح لون الأطراف ذهبياً، وذلك لمدة 5 – 8 دقائق. أنقليها إلى وعاء وثقّليهم بواسطة قاطعة البسكويت. الكمية تصنع 16 قطعة.

1 مدّي 300 غ من شوكولاته الكوفيرتير (Couverture) المطوّعة فوق خلف صينية خَبز. عندما تجفّ، إفركي سطح الشوكولاته لتدفئتها قليلاً.



2 أسكي الصينية بإحكام ومرّري مكشطة المعجنات تحت الشوكولاته لصنع شكل السجائر. الكمية تصنع 30 قطعة.

مثلثات الباشن فروت

قشرة الليمون الحامض المُحلّى

1 إطهي شرائح قشر الليمون الحامض الرقيقة المسلوقة في سائل السكر الخفيف، وذلك لمدة 10 دقائق. أضيفي 100 غ من السكر واغليه لمدة 20 دقيقة ثم صفّيه ودعيه ينضج.

2 عندما يجهز، دحرجي القشر في السكر الناعم وضعيه على صينية الخَبز ليجفّ ويقسى.

1 أضيفي 60 غ من بذور الباشن فروت إلى عجينة الرقائق مدّي العجينة على ورقة الخَبز، ارفعيها وكرّري العملية.

2 إخبزي 8 قطع من عجينة الرقائق في كل مرة على حرارة 180 درجة مئوية حتى تصبح الأطراف ذهبية وذلك لمدة 5 – 8 دقائق. أنقلي الأشكال إلى سطح شويك مدهون بالزيت واتركيها حتى تجفّ. الكمية تصنع 12 قطعة.

الصلصات الحلوة

تُضفي الصلصات الحلوة نكهة مميّزة للحلويات. ومن الضروري جداً تعلُّم تقنية تحضير السابايون الناعم المُستعمل في الحلويات الفرنسية التقليدية وكصلصة. إضافة إلى أن الصلصات الثلاثة أدناه توفّر مادة تكفي للاستعمال لسنة انطلاقاً من Butterscotch على الآيس كريم ووصولاً إلى زبدة البودينغ المنكّهة.

استعمالات السابايون

خفيفة وناعمة ولكن كثيفة. بإمكانك استعمال السابايون كأساس للبارفيه والموس وتغليفه زبدة الكريما، وتكلها تُستعمل عادة كصلصة.

- تُصبُّ فوق الفاكهة الطازجة والطرية خاصة التوت، وتُذرى حتى تصبح مثل الكاريمي.
- تُذرى إلى جانب كومبوت الفاكهة الدافئ والفاكهة المسلوقة.
- تُقدّم مع تارت الفاكهة الدافئة والحلويات.
- تُضعها بواسطة الملعقة حول البودينغ الفردي لصنع بركة من الصلصة.

تحضير صلصة السابايون

هذه الصلصة الفرنسية التقليدية هي نسخة للزابايغليون الإيطالية. وهي سهلة التحضير، ولكن يجب الانتباه على عدم تسخين المزيج كثيراً لإمكانية انفصاله. عادة تُقدّم فاترة، ولكن إذا أردت بإمكانك تقديمها باردة، إزفعيها من الحرارة واخفقيها باستمرار حتى تبرد.

1 أخفقي 6 من صفار البيض و90غ من السكر الناعم في وعاء مقاوم للحرارة حتى تظهر عليها رغوة وتبهت. ضعي الوعاء على قدر من الماء المغلية.

2 أخفقي باستمرار مع إضافة 150 ملليلتر من عصير الفاكهة على دفعات صغيرة في كل مرة حتى يبدأ المزيج بالتكثف.

3 أكملي خفق المزيج حتى يصبح كثيفاً كفاية ليترك أثراً بشكل شريط. أضيفي مُنكّهاً إذا أحببتِ.

تحضير الصلصات الحلوة

هذه الصلصات الحلوة الأساسية القليلة توفّر تركيبات مختلفة مفاجئة وفاخرة. تظهر صلصة البترسكوتش (Butterscotch) كريمة لسمر نحاسي، كما أن الكريم شانتيي خفيفة وجامدة كفاية لتوضع في كيس التزيين.

صلصة الزبدة المنكّهة

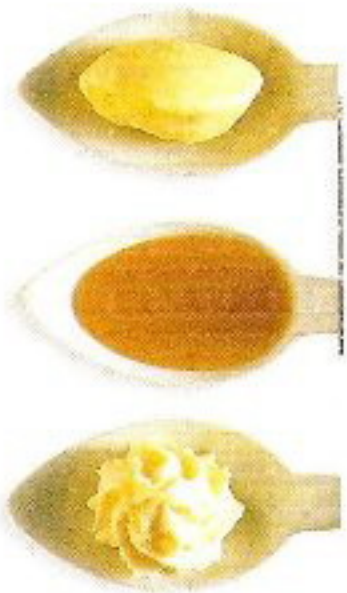
حوّلي 175غ من الزبدة الغير مملّحة والطرية مع القليل من سكر التزيين إلى كريما حتى تصبح خفيفة وناعمة. أضيفي ملعقتي طعام من السيروب والمنكّه وتابعي الخفق حتى تصبح ناعمة ثم ضعيها في الثلاجة.

صلصة الـ Butterscotch

اخلطي 85غ من الزبدة مع 175غ من السكر البنّي وملعقتا طعام من السيروب الذهبي فوق حرارة خفيفة حتى تذوب. أضيفي 85 ملليلتر من الدوبل كريم وتابعي المزيج يبدأ بالغليان.

الكريم شانتيي

أخفقي 250 ملليلتر من الدوبل كريم حتى تتكثف. أضيفي ملعقتا طعام من السكر الناعم ويضع قطرات من خلاصة الفانيليا واخفقي حتى تتكوّن رؤوس كثيفة.



الزبدة المنكّهة
صلصة الـ Butterscotch
كريم شانتيي

الكيك والبسكويت

تحضير الكيك 28

الكيكات الأساسية 30

الكيك المخفوق 32

الكيكات الخاصة 34

التشيزكيك 36

تزيين الكيك 38

البتي فور 42

البسكويت 44

جداول معادلة المقاييس 47

تحضير الكيك

يحتاج الكيك الممتاز إلى أكثر من وصفة جيدة ومن مزج ماهر، فمن المهم جداً أن تستعملي الأدوات الصحيحة لتحضيره بشكل ناجح، ومعرفة متى يصبح الكيك جاهزاً بشكل كامل.

أفضل مكوّنات الكيك

البيض: إستعملي الطازج والمتوسط الحجم. أخرجيهم من الثلاجة قبل ساعة على الأقل من الاستعمال – البيض الذي يُحفظ على درجة حرارة الغرفة سوف يخزّن المزيد من الهواء ويعطي نتيجة أخف من البيض المستعمل مباشرة من الثلاجة.

الزبدة: إستعملي الزبدة الغير مُملّحة، إلاّ إذا كُتب في الوصفة غير ذلك. الكيكات، الكريما المحضّرة عبر طريقة الكل معاً إستعملي المارغرين الطري.

الدقيق: أُعتدّ كل الوصفات الدقيق العادي إضافة إلى عامل انتفاخ كالبايكنغ بودر أو كربونات الصودا. يشتمل الدقيق الذاتي الانتفاخ على عامل يجعله ينتفخ بدون أي إضافات، ويجب استعماله فقط في الوصفات التي تُحدّد استعماله.

السكر: إستعملي السكر الجيد كالناعم أو البني الناعم لمعظم الوصفات. والأنواع يذوبان بسرعة. لا يستعمل السكر المحبب عادة، إلاّ في الكيك الذي يتمّ تحضيره بطريقة الفرك.

دهن صينية خَبز الكيك بالزبدة وإذرارها بالدقيق

لتكيكات السهلة بالكريما كساندويش فيكتوريا، وخبز الشاي وأزعة الفاكهة، يكفي الدهن بالزبدة وذر الدقيق لمنع المخيض من الالتصاق في الصينية خلال الخبز ولكي يقلب الكيك بسهولة إستعملي الزبدة المذوّبة والغير مُملّحة، إلاّ إذا ذُكر في الوصفة غير ذلك.

1 إدهني طبقةً رقيقةً ومتساوية من الزبدة المذوّبة على قعر وزوايا وجوانب صينية الكيك.

2 رشّيها بالدقيق العادي وابرميها لكي تغطّيها بشكل متساوٍ. أقلبي الصينية إلى الجهة الثانية واقرعي الوسط لإزالة الزائد منها.

تبطين الصينية بورق الخَبز

بعض الكيكات، وخصوصاً الإسفنجية المخفوقة التي لديها ميل للالتصاق، تستفيد من وجود ورقة خبز بينها وبين الصينية كالماشيرتورت وخاصة عندما تكون نظافة الأطراف مهمة للتقديم الممتاز، حيث تصبح ورقة الخبز مهمة جداً. يعطي ورق الخبز الغير لاصق أفضل النتائج. إستعملي نفس التقنية للصواني المستديرة والمربّعة والمدوّرة.

1 ضعي الصينية فوق ورقة الخبز وارسمي دائرة حول القاعدة بواسطة القلم. قصّي عبر خط القلم.

2 إدهني داخل الصينية (أنظري إلى الخطوة رقم 1 في الأعلى)، ثم ضعي ورقة الخبز في الأسفل.

طبقتين مزدوجتين من ورق الخَبز في صينية عميقة

تحتاج بعض كيكات الفاكهة الغنية لأوقات خبز طويلة جداً لذلك إستعملي ورقتين مزدوجتين من ورق الخبز لحمايتها من حرارة الفرن. هذا سيمنع الفاكهة من الاحتراق والقاعدة والقشرة من الخبز الزائد. عندما توضع ورقتين من ورق الخبز على الجوانب ضعي ورق خبز على قاعدة (أنظري إلى الأعلى) صينية الخبز للمزيد من الحماية. أبقي ورق جوانب خارج الصينية.

1 إطوي ورقة الخبز بالطول إلى نصفين. غلّفيها حول خارج الصينية وأطول من المحيط بـ 2 سم.

2 قصّي الورقة بشكل منحرف وبعمق 2 سنتيمتر بمحاذاة الطرف العلوي وبأبعاد 3 سنتيمتر عن بعضها البعض. ثبّتيه داخل الصينية، مع وضع الجزء المقصوص باتجاه قعر الصينية.

3 إطوي ورقة خبز ثانية بالتصف من جهة الطول. لفّيها حول الصينية وثبّتيها بشريط لاصق.

تبطين صينية خبز الرغيف

طبقي الطريقة التي تظهر هنا لتبطين صينية خبز رغيف مستطيلة وعميقة أو متوسطة. سوف تتداخل الزوايا المقصوصة من ورق الخبز في الصينية، لذلك استعملي ورقاً لا يحتاج إلى الدهن بالزبدة، والذي يكون عادة أرق من ورق الخبز وذلك لتخفيف الحجم. اقطعي ورقة بضعة سم حجم الصينية وضعي الصينية فوقها مع وضع أطراف الصينية الطويلة بمحاذاة أطراف الورق الطويلة.

1 تُبطّي الصينية في وسط ورق لا يحتاج للدهن بالزبدة. قصّي عبر زوايا الورق باتجاه زوايا الصينية.

2 ضعي الورقة داخل الصينية ودعي الزوايا تتداخل. إضغطي على زوايا وأطراف الصينية.

التأكد من النضوج

يجب أن يكون الكيك ذهبي اللون ومنتفخاً ومتقلصاً قليلاً عند أطراف صينية الخبز. هناك اختباران إضافيان يمكنك عملهما لتحديد ما إذا كان الكيك الذي سوف تخرجينه

الكيك الإسفنجي

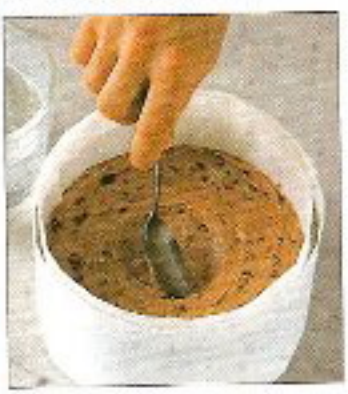
إضغطي وسط الكيك برفق بواسطة أطراف أصابعك، يجب أن يرتد السطح إلى الوراء.

كيك الفاكهة

أدخلي سيخاً معدنياً في وسط الكيك، يجب أن يخرج نظيفاً.

إضافة المخيض قبل الخَبز

يجب أن يُصب الخيض الناعم الخفيف كمزيج الكريما والإسفنج الاسفنجي، أو أن يوضع بواسطة الملعقة في الصينية، مع ملئها إما للنصف أو إلى الثلثين. يجب ملء المخيض الثقيل أو السميك، كالذي يُستعمل لكيكات الفاكهة الغنية بواسطة الملعقة مع ملء الصينية إلى ثلاثة أرباعها. عندما يصبح الخيض في الصينية، ملسّي السطح برفق لتساعديه على الانتفاخ بشكل متساوٍ.



مخيض كيك الفاكهة

امنع ظهور قمم عليه وتشققه. إصنعي فجوة في الوسط بواسطة خلف ملعقة معدنية.

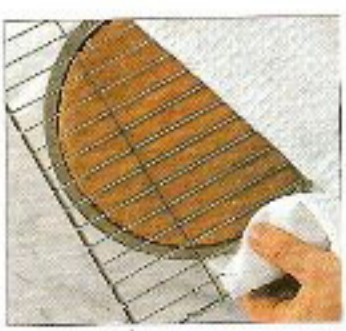
مخيض الكيك الإسفنجي

إصنعي دوامة مستعملةً خلف ملعقة معدنية. سوف يحدّد المزيج بنفسه مستواه خلال الخبز.

القلب والتبريد

بعد الخبز دعي الكيك جانباً في الصينية لمدة قليلة قبله – تحتاج الكيكات الإسفنجية إلى حوالي 5 دقائق، أما كيكات الفاكهة فتحتاج إلى 30 دقيقة إن ترك الكيك جانباً حتى يبرد على رف سلك هو للتأكد أن أسفل الكيك قد جف تماماً ولن يحفظ بخار الحرارة داخله.

1 مرّري سكيناً بحركة متساوية بين الكيك والصينية. إن الضربات القصيرة بإمكانها أن تلحق ضرراً بسطح الكيك.



2 ضعي الرف السلك فوق أعلى الكيك. أمسكيه بواسطة منشفة واقلبي الرف والصينية معاً حتى يسقط الكيك على الرف.

3 أزيلي ورقة الخبز بانتباه. أقلبي الكيك ودعيه يبرد على الرف.

الكيكات الأساسية

تعتمد تركيبة الكيك على نسبة مكوناته (الكميات المختلفة من الزبدة والسكر والدقيق والبيض) والطريقة التي تمتزج بها. تُقدّم التقنيات الظاهرة هنا ثلاث كيكات مختلفة الكثافة والغنى ولكنها كلها سهلة التحضير.

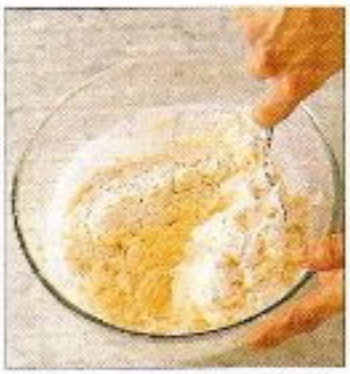
تحضير الكريما

الهدف من هذه التقنية هو دمج أكبر كمية ممكنة من الهواء. عند المزج باليد، يُنجز هذا عبر تحضير الكريما من الزبدة والسكر حتى تصبح بيضاء اللون تقريباً مع إضافة وخفق البيض ببطء، ثم إضافة ومزج الدقيق برفق. لطريقة الكل معاً والتي تظهر هنا في آلة المزج التي توضع على الطاولة في الأسفل، تحتاجين إلى الزبدة الطرية لخفق المخيض مع زيادة البايكنغ باودر لتنتفخ.

يدوياً

1 أخفقي الزبدة والسكر معاً مستعملة ملعقة خشبية حتى يصبح المزيج خفيفاً جداً ومنتفخاً.

2 أضيفي قليلاً من البيض على دفعات، مع الخفق جيداً بعد كل إضافة. إذا بدأ المزيج بالتخثر، أضيفي 1 – 2 ملاعق طعام من الدقيق.



3 أضيفي الدقيق برأسطة معلقة معدنية كبيرة. إستعملي أسلوب الرقم ثمانية (8) في التحريك لمنع الهواء من الخروج.

في الخلاط

1 ضعي المكونات في الخلاط الثابت مستعملة المارغارين الطري بدلاً من الزبدة. أضيفي 1 1/2 ملعقة شاي من البايكنغ باودر.

2 أخفقي الجميع جيداً على سرعة متوسطة حتى يصبح المخيض كالكريما وأملساً وجيد الخفق، وذلك لمدة 2 – 3 دقائق.

حيلة الطهاة

تحضير المخيض الخفيف

أضيفي وحرّكي 1 – 2 ملاعق طعام من الماء الفاتر في المخيض مباشرة قبل وضعه بواسطة الملعقة في صينية الكيك.

ساندويش فيكتوريا

225غ من الدقيق الذاتي الاختمار
رشة من الملح
225غ من الزبدة مذوّبة
225غ من السكر الدقيق
4 بيضات
4 ملاعق طعام من مربى الفراولة
إدهني صينيتي كيك مستديرتين بقطر 20 سنتيمتر بالزبدة ثم إنثري عليهما الدقيق. أنخلي الدقيق وانخه معاً. ضعي السكر والزبدة في وعاء كبير واخفقيهما جيداً حتى يصبح لديك كريما. في وعاء آخر، اخفقي البيض قليلاً، ثم أضيفيه ببطء إلى مزيج الكريما. أضيفي الدقيق ببطء ثم ضعي المزيج في الصينيتين الجاهزتين وأخبزيهما على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 25 دقيقة. أقلبيهما ودعيهما تبردان على رفّ مُسلّك. ضعي القالبين فوق بعض والمربى بينهما بشكل ساندويش وانثري سكر البودرة على السطح. الكمية تكفي 6 – 8 أشخاص.

تنكيهات ساندويش فيكتوريا

بالإمكان إضافة أي من التكيهات التالية إلى المخيض. للمكونات الجافة إستبدلي القليل من الدقيق. أما في حالة السوائل فأضيفيها قطرة بعد قطرة.

- قشر الليمون الحامض المبشور
- بودرة الكاكاو
- حبيبات القهوة السريعة الذوبان المذوّبة بقليل من الماء
- خلاصة الفانيليا أو اللوز
- ماء الزهر

الكيك المخفوق

يتميّز الكيك الإسفنجي المخفوق بأخفّ تركيبة بين كل أنواع الكيك الأخرى. ويعتمد حجمه على كمية الهواء المدموجة فيه عندما يُخفق البيض مع السكر فوق حرارة خفيفة. كما بإمكانك إضافة الزبدة للحصول على المزيد من الدسم.

الكيك الإسفنجي الأساسي المخفوق

4 بيضات
120غ من السكر الناعم
120غ من الدقيق العادي، منخول مع رشة من الملح
إدهني صينية كيك مستديرة بقطر 20 سنتيمتر بالزبدة ثم رشي فيها الدقيق وضعي فوقها ورقة الخبز. اخفقي البيض والسكر في وعاء مضاد للحرارة فوق مقلاة من الماء الساخن حتى يصبح المزيج كثيفاً. إرفعي الوعاء من مقلاة الماء الساخن وأكملي الخفق بعيداً عن الحرارة حتى يبرد المزيج. إنخلي الدقيق ثم أضيفيه. صبّيه في الصينية المحضّرة واخبزيه على حرارة 170 درجة مئوية لمدة 25 دقيقة. أخرجيه وارفعي الورقة وضعيه ليبرد على رفّ شبكي. الكمية تكفي 6 - 8 أشخاص.

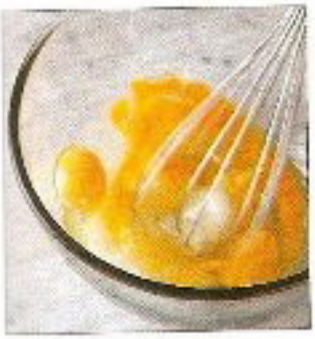
تقديم الكيك الإسفنجي المخفوق

بإمكانك وضع طبقات من الكريما المخفوقة والتوت ورش سكر البودرة أو سكر الزينة للكيك الإسفنجي العادي والمخفوق. أو بإمكانك تزيينه بشكل متقن. جرّبي إحدى هذه الأفكار التالية:

- إملئي بعروق التوت البري الأحمر أو الأسود (كما يظهر في الصورة في الصفحة المقابلة).
- دهنه بشراب سائل السكر ثم قسّميه إلى طبقات واحشريه بالكريما المخفوقة وتوابل الفاكهة.
- إملئيه بزبدة الكريم شانتي والفاكهة الطازجة.

تحضير الكيك الإسفنجي المخفوق

يستعمل عادة الحلويات الخفّاقة اليدوية الكبيرة والتي تنقيه الشاون التي يدمجوا أكبر كمية ممكنة من الهواء. كما بإمكانك استعمال خفّاقة كهربائية يدوية إذا أردت. لتسريع عملية التكثيف، يوضع الوعاء فوق الماء الساخن. تأكدي من عدم ترك الماء يمس المزيج وإلا أدى ذلك إلى الغليان.



1 ضعي البيض والسكر في وعاء كبير مضاد للحرارة واخفقي بسرعة كبيرة لمدة ثواني قليلة لتشتيت البيض وليختلط بالسكر.

2 ضعي الوعاء فوق قدر من الماء الساخن واخفقي حتى يصبح المزيج كثيفاً كفاية بشكل يبقى أثراً يشبه الشريط على شكل ثمانية (8) على السطح عندما ترفع الخفّاقة.

3 إرفعي الوعاء عن الحرارة وأكملي الخفق حتى يبرد المزيج ويصبح كثيفاً جداً وذلك لمدة 3 - 5 دقائق.

4 أضيفي مع التحريك الدقيق على دفعات بواسطة الملوق المطاطي. حرّكي بطريقة التقطيع لمنع الهواء من الخروج.

5 صبّي الضيض الهشّ ببطء في الصينية المحضّرة مع توجيهه إلى الداخل بواسطة الملوق.

6 عندما يُخبز الكيك الإسفنجي بشكل كامل سوف يصبح ذهبي اللون وينتفخ ويصبح صلباً ولكن مرن الملمس.

الكيك الإسفنجي المخفوق

الدسم

أضيفي الزبدة الذوّبة إلى مزيج الكيك الإسفنجي الحادي والمخفوق لكي تغني العجين وتجعليه أكثر رطوبة. إنتبهي إلى أن الزبدة قد برّدت بشكل كامل بعد التذويب وأضيفيها إلى المزيج المخفوق ببطء، وذلك بعد إضافة الدقيق وتحريكه بالمزيج. الكيك أسرع ما يمكن بعد المزج وإلا تقلّص العجين.

1 ذوّبي 20غ من الزبدة الغير مملّحة وسخّنيها تبرد. صبّيها ببطء فوق سطح المزيج المخفوق.

2 أضيفي الزبدة ببطء مع المزج والتحريك بطريقة التقطيع بواسطة الملوق لكي لا يخرج الهواء من المزيج. ولتندمج الزبدة بشكل متساوٍ.

ماذا يعني الاسم؟

يسمّى الكيك الإسفنجي المخفوق عادة كيك جنوا في الفرنسية. يجو يعتبر إحدى الطرق التقليدية الفرنسية في تحضير الكيك. وأصله من مدينة جنوا في جنوب إيطاليا، ومن هنا أتى الاسم.

تختلف الوصفات - البعض من دون دسم، والبعض الآخر غنيّ بالزبدة الذوّبة.

تكون طبقات الكيك الإسفنجية التي من دون دسم أخف عادة - فالزبدة تعطي عادة تركيبة أثقل.

تحضير السويس رول

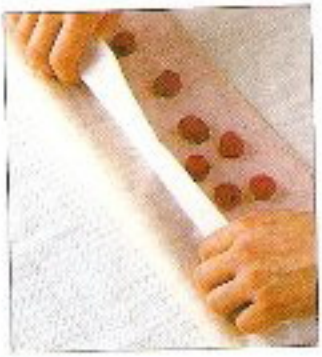
يُخبز السويس رول الإسفنجي في صينية مستطيلة مبطّنة. ثم يُقلب ويُترك جانباً حتى يبرد، ومن ثم يُلف حول الحشوة.

إنضي عجينة الكيك الإسفنجي على الصفحة المقابلة مستعملة 4 بيضات و125غ من السكر و75غ من الدقيق العادي. لتحضير السويس رول في صينية خاصة حجمها 22 × 33 سنتيمتر وعلى حرارة 190 – 200 درجة مئوية لمدة 4 – 5 دقائق للمخفوق. راجعي المزيج في الصفحة المقابلة.

1 أرفعي الكيك الإسفنجي من الصينية بواسطة ورق الخبز وضعيه على رفّ مُسلّك. دعيه يبرد.

2 ضعي جهة القشرة إلى الأسفل على ورقة مذرورة بالسكر. أزيلي ورقة الخبز.

إدفعي سكيناً مسطّحاً تحت ورقة الكيك الإسفنجي. إسحبي الورقة بعيداً عن السكين.



4 لفّي كل الكيك باتجاه مستعملةً ورقة الخبز لمساعدتك. للحصول على لفّة ثابتة، راجعي المربع إلى اليسار. ضعي السويس رول الجاهز في صحن التقديم وجهة الحاشية إلى الأسفل ورشّي فوقه سكر البودرة أو سكر التزيين قبل التقديم.

3 أنقلي الكيك الإسفنجي الذي ما زال موضوعاً على ورقة إلى سكّينة صغيرة. مدّي الحشوة التي تختارينها ولفّي بمسافة 2 سنتيمتر من الكيك الإسفنجي بمحاذاة الطرف الأطول مستعملةً ورقة الخبز كدليل. هذا سيجعل اللفّ أسهل.

حيلة الطهاة

إستعملي تقنية الشيف لتتقني السويس رول بإحكام وتحصلي على شكل مرتب للتقديم.

الكيكات الخاصة

تعتمد هذه الكيكات على التقنيات الخاصة المتعلّقة بالمقادير المستعملة، وطريقة تحضيرها وتجميعها. يمكن الحصول على المزيد من التكهة بطريقة محترفة عبر وضع الطبقات المُشبّعة بالعصير وتكديسها فوق بعضها.

الكيك الملائكي

12 بياض بيضة (حوالى 350 ملليلتر)
1 1/2 ملعقة شاي من كريما التارتار
280غ من السكر الناعم
85غ من الدقيق العادي، منخول
25غ من دقيق الذرة المنخولة
ملعقة شاي من خلاصة الفانيليا
إخفقي بياض البيض حتى يزبد، ثم أضيفي كريما التارتار وأكملي الخفق حتى تصبح كثيفة. أضيفي السكر، ملعقة طعام في كل دفعة، مع الخفق بعد كل إضافة للحصول على مارينغ كثيف.
أضيفي مع الخفق الدقيق ودقيق الذرة والفانيليا. صبّي المزيج في صينية الكيك الملائكي الغير مدهونة بالزبدة أو على شكل أنبوب واخبزيه على حرارة 175 درجة مئوية لمدة 40 – 50 دقيقة. اقلبي الصينية واتركي الكيك يبرد فيها.
الكمية تكفي 10 – 12 شخص.

تورت الشوكولاته

225غ من الزبدة الغير مُملّحة والطرية
150غ من السكر البني الناعم
4 بيضات، منفصولة
200غ من الشوكولاته المطحونة الغير محلاّة، مبشورة
200غ من البندق المطحون
25غ من اللوز المطحون
50غ من السكر الناعم
إدهني صينية كيك مستديرة قطرها 23 سنتيمتراً وضعي فيها ورقة خبز. أخلطي الزبدة والسكر ثم أضيفي مع الخفق صفار البيض. أضيفي الشوكولاته المبشورة والمكوّلات المطحونة وإخفقي جيداً حتى تمتزج. أخفقي بياض البيض في وعاء جانبي حتى يتكثّف. ثم أضيفي السكر مع الخفق. أضيفيه إلى مزيج الشوكولاته. صبّيه في الصينية واخبزيه على حرارة 150 درجة مئوية لمدة 50 دقيقة. الكمية تكفي 10 – 12 شخص.

تحضير الكيك الملائكي

هذا الكيك الأميركي الشهير هو غير اعتيادي لأنه مصنوع من بياض البيض فقط، وبدون أي صفار. لهذا فإنه خفيف، وملئ بالهواء. تُدمج كريما التارتار مع بياض البيض حتى تصبح كثيفة وأيضاً ملمس المارينغ، ومن ثم تبرّد بالمقلوب في الصينية لمنعها من التقلص ولكي تحافظ على شكلها.

1 أضيفي الدقيق ودقيق الذرة والفانيليا إلى المارينغ بواسطة ملعقة الملوق حتى تمتزج قليلاً. لا تمزجيها كثيراً وإلاّ خرج الهواء منها.

2 صبّي المخيض في صينية غير مدهونة بالزبدة وغير مذرورة بالدقيق. سوّي السطح بواسطة ملعقة الملوق ثم إخبزيه مباشرة.

3 بعد الخبز أقلبي الكيك وهو بالصينية على "أقدامه". فإذا لم يكن للصينية "أقدام" أقلبي الصينية على قمع أو عنق قنينة. دعيه يبرد تماماً، ثم إرفعي "القالب".

تحضير تورت الشوكولاته

لا تحتوي التورت السماوية على أي دقيق، لذلك فإن تركيبتها غنية وكثيفة. في هذه الكيكات الخالية من الدقيق تحلّ المكوّلات الدقيقة المطحونة جيداً محل الدقيق، لأنها سوف تُدرج بعض زيوتها وتعطي الكيك قرمشة. الشوكولاته الجيدة النوعية مع كمية مرتفعة من زبدة الكاكاو مهمة جداً.

1 أخفقي الشوكولاته المبشورة مع المكوّلات المطحونة في مكونات الكريما حتى تمتزج بتتكل متساوٍ.

2 أخلطي المارينغ بانتباه في مزيج المكوّلات، على 3 – 4 دفعات، مستعملةً ملعقة الملوق.

3 إضغطي بواسطة إصبعك في وسط الكيك المخبوز: يجب أن تشعري أنه طري قليلاً. خلال مدة وضعه جانباً لكي يبرد، سوف تتكوّن قشرته.

التقطيع والتشبيع

للحصول على كيك طبقات يمظهر جذاب يجب تقطيع الطبقات بدقة. تتضمن التقنية المستخدمة هنا الحصول على طبقات متساوية ومتناسقة بشكل ستار عند إعادة تجميع الكيك (النظري إلى اليسار). إن تشبيع الكيك بسائل السكر هي الطريقة المعتادة لإعطائه الرطوبة والنكهة.

1 إقطعي في أسفل جانب الكيك بواسطة سكين صغير.

2 قطّعي الكيك إلى 2 أو 3 طبقات مستعملة سكيناً مسنّناً وحركة المنشار.

3 إدهني السطوح المقطّعة بسائل السكر الخفيف و2 – 3 ملاعق صغام من السنكه.

وضع الحشوة والطبقات

بعد التقطيع والتشبيع (النظري إلى اليمين)، بإمكانك إعادة تجميع الكيك بالحشوة التي تختارينها. هنا تظهر الكريما المخفوقة وبوريه توت العليق للمزيد من أفكار الحشوة، إحتفظي بقاعدة الكيك إلى الطبقة النهائية العليا لأنها الأكثر استقامة.

1 مدّي الحشوة فوق إحدى طبقات الكيك، ثم ضعي فوقها الطبقة الثانية مع ملء الشقوق وكرّري العملية لتجميع.

2 ضعي آخر طبقة من الكيك، مع وضع الجهة المقطوعة إلى الأسفل، واملئي الشقوق أيضاً.

3 مدّي الحشوة على سطح وجوانب الكيك مستعملةً سكيناً مسطّحاً بافتة.

تحضير كيك المارينغ

يستعمل علماء الحلويات تقنية الطبقات المحرفة هذه لصنع كيكات ذات لمسة نهائية بقيقة جداً. هنا يتم تحضير أسطوانات المارينغ المدهونة بمووس الشوكولاته من كاتو دو بيار. كما بإمكانك إستعمال نفس تقنية طبقات الكيك الإسفنجي وحشوة الكريما التي تظهر في الأعلى. لتقنية تحضير سجائر الشوكولاته المزينة.

1 ضعي أسطوانة مارينغ على كرتونة كيك في حلقة معدنية. أضيفي طبقة من المووس لتغطيتها. غطّيها بأسطوانة ثانية وأكملي الطبقات حتى تنتهي بالمووس. ضعيه بالثلاجة حتى يجفّ.

2 لفّي الحلقة المعدنية بقماش دافئ لمدة 1 – 2 دقيقة ثم إرفعي الحلقة عن الكيك بانتباه.

التشيزكيك (كيك الجبن)

إن كانت مخبوزة أو بدونه، مع قاعدة من البسكويت أو العجين، فإن كل أنواع التشيزكيك المشهورة سهلة جداً للتحضير. أما الكيك نفسه فمن الممكن أن يكون خفيفاً أو غنياً ودسماً حسب طريقة التحضير ونوع الجبن المستعمل.

تشيزكيك توت العلّيق

250غ من بسكويت الديجستيف، مطحون
60غ من الزبدة، منوبة
15غ من بودرة الجيلاتين
4 ملاعق طعام من الماء
125 ملليتر من الدبس كريم
500 ملليتر من بورية التوت العير معلاة
125غ من سكر البودرة
250غ من عذارة الجبنة

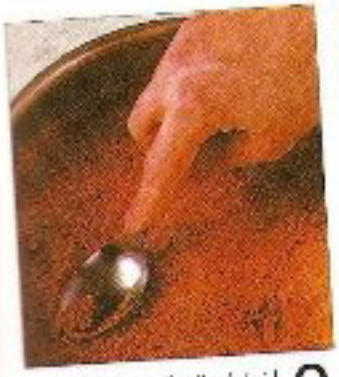
سكّي البسكويت والزبدة على قالب ذي ثقاب قطره 25 سنتيمتر وضعيه في الثلاجة. حضّري الجيلاتين في الماء. أمقعي الكريما واعزجي المكونات المتبقية. أضيفي مع الحامل الجيلاتين المذوّب، ثم أضيفي الكريما مع التحريك. صبّيه في الصينية وضعيه في الثلاجة لمدة 4 ساعات، على الأقل. إرفعيه من القالب. الكمية تكفي 6 - 8 أشخاص.

تحضير قاعدة من الفتات

تتماسك أواعد التشيزكيك المحضّرة من فتات البسكويت بواسطة الزبدة المذوّبة وهي تُترك عادة في الثلاجة قبل أن تجمّد وتُستعمل التشيزكيك التي تُجهّز بالثلاجة كما يظهر هنا. لكن بإمكانك أيضاً استعمالها للتشيزكيك المخبوزة (انظري إلى الصفحة المقابلة) إذا أردت بإمكانك طحن البسكويت في الخلاط الكهربائي.

1 إكسري البسكويت إلى قطع صغيرة في كيس بلاستيكي واطحنيها عبر الرقّ بواسطة الشويك.

2 ضعي البسكويت المطحون في الوعاء الكبير، صبّي الزبدة المذوّبة واخلطي بواسطة الملعقة المعدنية حتى تمتزج بشكل متساوٍ.



3 إضغطي البسكويت المطحون على قاعدة صينية الخبز بواسطة خلف ملعقة معدنية، مع التمليس والتسليح حتى تصبح القاعدة مستوية.

تحضير التشيزكيك المثلّج

تُجهّز بورية الفاكهة مع عذارة الجبن والكريما المخفوقة مع الجيلاتين للحصول على تركيبة تشبه الموس وصلبة كفاية لتقطيعها إلى شرائح. هذا الصنف من التشيزكيك يسمّى أيضاً تشيزكيك الثلاجة وهو أحد الأصناف المخبوزة. وهناك وصفة سهلة أخرى تحضّر بنفس هذه التقنية تظهر في الأعلى.

إضافة الجيلاتين

حرّكي الجيلاتين المذوّب والمبرّد في خليط التوت ومزيج الجبنة باستعمال ملعقة المطوق حتى تختلط بشكل متساوٍ.

تحرير المشبك

حرّري البياض الجانبي على جانب الصينية، مما سيفتح الطرف ويحرّر التشيزكيك.

إزالة جانب الصينية

ضعي الصينية فوق وعاء أصغر من القاعدة بقليل وحرّريها ببطء إلى الأسفل عبر جانب الصينية، تاركة التشيزكيك على القاعدة المعدنية.

تحضير التشيزكيك المخبوزة

يُخبز هذا النوع من التشيزكيك عادة في قالب الحلويات. تستعمل هذا العجينة المسامية الحلوة والهشة، والتي تم إغناؤها بالجبنة القشدية، وإن بإمكانك استعمال البدل دريزيه الخالية أو البدل سوكريه الحلوة إذا أردت. يجب خبز قواعد العجينات مسبقاً لمنع الحشوة من جعلها مبتلة.

1 حضّري الحشوة. أخفقي الجبنة القشدية وجبنة الحلوم (Cottage) والسكر بواسطة عاقة خشبية حتى تمتزج جيداً، ثم أضيفي مكونات الحشوة الباقية وحرّكيها معاً حتى يندمج الدقيق ودقيق الذرة بشكل متساوٍ.

2 ضعي عجينة على أسفل الصينية، ثم ضعي شريحة طويلة من العجينة على الجوانب. تأكدي أن كل الأطراف قد سُدّت، لمنع الحشوة من التسرّب خلال الخبز.

3 بعد إزالة ورق الألومينيوم بحسوب الخبز، ضعي حشوة الجبنة في القاعدة المخبوزة جزئياً. يجب أن تصل إلى أعلى جوانب العجينة تقريباً.

4 عندما تُخبز التشيزكيك تتقلّص جوانب العجينة بعيداً عن جانب الصينية وإذا أُدخل سيخ رفيع في وسطها سيخرج نظيفاً.

5 لتزيينها، ضعي منديل تزيين على سطح الكيك. ضعي سكر التزيين في مصفاة صغيرة وهزّيها برفق فوق أعلى التشيزكيك بانتباه وأزيلي المنديل. أو غطّي التشيزكيك بالتوت المغطى بطبقة سكرية أو نقانق الشوكولاته.

التشيزكيك النمساوي

375غ من الجبنة القشدية
310غ من جبنة الحلوم (cottage)
175غ من سكر البودرة
4 بيضات مخفوقة قليلاً
125 ملليتر من الكريما الحامضة
215غ من الدقيق العادي
ملعقة طعام من دقيق الذرة
2 - 3 ملاعق طعام من الماء

حضّري الحشوة: أخفقي 250غ من الجبنة القشدية مع جبنة الحلوم و100غ من السكر. أضيفي مع الخلط البيض والكريما الحامضة وملعقتا طعام من الدقيق ودقيق الذرة.

حضّري العجينة: بفركي الجبنة القشدية الباقية بـ الدقيق الباقي. أضيفي مع التحريك السكر وكمية كافية من الماء لكي تتماسك العجينة. ضعيها بـ الثلاجة لمدة 30 دقيقة ثم رقّيها وضعيها بـ صينية ذات زوايا. إخبزيها مسبقاً على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 10 - 15 دقيقة. سوّي الحشوة واخبزيها لمدة 45 - 50 دقيقة حتى تجهز. أتركي الصينية تبرد، ثم أزيلي القالب. الكمية تكفي 12 شخصاً.

تزيين الكيك

حتى أكثر الكيكات بساطةً يمكن جعلها وليمة حقيقية بعد تزيينها، إما بواسطة المدّ البسيط أو بإتقان بواسطة أنبوب التزيين. وتعتبر تزيينات الشوكولاته والغلاسي والرويال وكريما الزبدة أساسية وسهلة التعلُّم، بينما يُعتبر تحضير الكريم شانتيي فناً ومن أسرار الطهاة المكتومة.

تحضير زينة الغلاسي

هذه الزينة البسيطة تحضَّر عادة بسكر البودرة والماء الفاتر، ولكن العديد من علبة الحلويات يحبون التخفيف من درجة حلاوتها عبر استعمال عصير الفاكهة أو المشكيات.

1 إنخلي السكر في وعاء. فتّتي التكتلات الكبيرة بواسطة ملعقة معدنية.

2 أضيفي قليلاً من الماء الفاتر أو المنكه من اختيارك واخفقي جيداً.

3 أكملي الخفق حتى تصبح ناعماً.

تحضير زينة الرويال

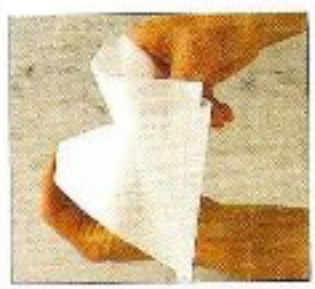
لتأخير جفوفها وجعل الزينة سهلة للعمل بها، يجب إضافة الغليسيرين إليها. لسطح وجوانب كيك بقطر 21 سنتيمتر، استعملي 500 غ من سكر البودرة بياض بيضتان وملعقتا طعام من عصير الليمون الحامض وملعقتا شاي من الغليسيرين. غطي الزينة بورق النايلون، ودعيها جانباً لمدة ليلة واحدة ثم حركيها قبل الاستعمال.

1 ضعي السكر المنخول في وعاء واصنعي فجوة في الوسط. أضيفي بياض البيض المخفوق قليلاً وعصير الليمون الحامض.

2 اخفقي لمدة حوالى 10 دقائق حتى تتكثف وتصبح لامعة، ثم أضيفي مع الخفق الغليسيرين.

تحضير كيس التزيين الورقي

إقطعي مربعاً من الورق بحجم 25 سنتيمتر عبر الوسط بشكل منحرف. أجلبي أحد أطراف المثلث إلى الوسط لصنع قمع.



لفّي الطرف الباقي من المثلث حوله ليجتمع مع الطرفين الآخرين.

إسحبي الأطراف معاً لتحصلي على رأس. مستدق حاد واطوي الحاشية إلى الداخل، انتبه لكي يحافظ على شكله.

تحضير زينة الشوكولاته

زينة لامعة ذات مظهر محترف، كما يظهر في الساتيرتورت في الأسفل. ومن السهل تحضيرها باتباع التقنية التي تظهر هنا. الشوكولاته ذات النوعية الجيدة والغير محلاة أساسية، هنا تستعمل قطع شوكولاته الكوفيرتور لكي تذوب بسهولة. إدهني الكيك بطبقة لامعة (راجعي المربع في الأسفل) قبل تحضير الزينة.

1 أضيفي الشوكولاته إلى سائل السكر ثم أحفقيه فوق حرارة معتدلة حتى يمتزج ويصبح أملساً.

2 لفحص الزوجة، غطّسي أصابعك في الماء المثلج، ثم في الشوكولاته. أبعدي أصابعك عن بعضهما لتحصلي على خيط.

3 ضعي القدر على منشفة صغيرة وهزّيه قليلاً لتتخلصي من أي جيوب هوائية. إستعمليها مباشرة (أنظري إلى الأسفل).

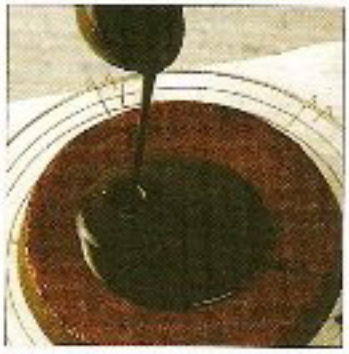
زينة الشوكولاته

150غ من السكر الدعم
150 ملليلتر من الماء
300غ من قطع الشوكولاته

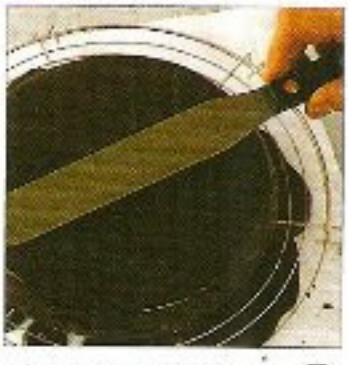
حضّري سائل السكر من السكر والماء. أسيفي قطع الشوكولاته واحفقي حتى تمتزج جيداً. إطهي فوق حرارة خفيفة لمدة 3 – 5 دقائق حتى قبل مرحلة الكرة الطرية، وعندما تصل إلى مرحلة الخيط (110 درجة مئوية). إرفعي القدر من النار وهزّيه على سطح مُسلّك لتتخلصي من الجيوب الهوائية. إستعمليها مباشرة. تصنع كمية كافية من الزينة لتغطية كيك قطره 25 سنتيمتر.

التغطية بزينة الشوكولاته

لتحصلي على زينة من دون شوائب، إعملي بسرعة وبثبات. قبل وضع الزينة على الكيك، ضعيه على رفّ مُسلّك فوق ورقة خبز لكي تلتقط النقاط وتمنع الزينة من التجمّع حول أسفل الكيك. بعد أن تجفّ الزينة ستصبح لامعة وملساء.



1 صبّي زينة الشوكولاته الدافئة (أنظري الى الأعلى) فوق وسط الكيك المغطّى بطبقة لامعة من مربى المشمش (أنظري إلى اليسار).



2 ملّسي الزينة بسرعة على سطح الكيك بواسطة سكين مُسطّح ودافئ ودعي الزائد تتسرّب من الجوانب.

3 هزّي الرف المعدني لكي تثبت الزينة. أتركيها تجفّ لمدة حوالي 5 – 10 دقائق.

حيلة الطهاة

تستعمل طبقة المربى اللامعة لتغطية الكيكات قبل وضع الزينة لإعطائها لمسة نهائية لامعة ولإضافة الرطوبة إليها. وتستعمل أيضاً فوق الفاكهة وفي التارت لإبقائها طازجة ولإضافة البريق إليها.

ذوّبي 100غ من المربى (إستعملي المشمش لكيكات الشوكولاته، ومربى الفاكهة الأحمر لكيكات الفاكهة). مرّري المربى من خلال مصفاة لإزالة تكتلات الفاكهة. أرجعيها إلى القدر وأضيفي 50 ملليلتر من الماء ودعيه يغلي مع التحريك. لوضع الزينة اللامعة على الكيك، ضعيه على رفّ مُسلّك وادهنيه كله بطبقة لامعة ودافئة.

اللمسات الأخيرة

من السهل استعمال كيس التزيين للشوكولاته المذوّبة مما سيجعلها تظهر جميلة جداً. يظهر هنا مثال تقليدي في هذا الساتيرتورت النمساوي، البسيط والمزين باسمه بشكل أنيق.

إملئي كيس تزيين (أنظري إلى الصفحة المقابلة) بالشوكولاته المذوّبة. إطوي الأعلى لإغلاق الكيس ثم قصّي الطرف المستدق. أعصري الشوكولاته من الكيس بينما تكتبين الاسم.

زينة كريما الزبدة

160غ من السكر الناعم
85 مليلتر من الماء
صفار بيضتان
بيضة
250غ من الزبدة الغير مملحة، طرية

حضّري سائل السكر من السكر والماء وسخّنيه حتى تصلين إلى مرحلة الكرة الطرية. أخفقي صفار البيض والبيض ببطء بواسطة الخلاّط الذي يوضع على الطاولة. دعي المحرك يعمل ثم صبّي خيطاً رفيعاً ومستقيماً من سائل السكر إلى جانب الوعاء. أخفقي حتى يصبح المزيج كالمهوس بارداً وبهت اللون. تملّسي الزبدة إلى قطع وأضيفيها تدريجياً إلى الوعاء. إرفعي السرعة إلى القصوى واخفقي لمدة 3 – 4 دقائق حتى تندمج الزبدة جيداً. عندما تصبح باهتة ومزبدة أضيفي النكهة إذا أردت. الكمية تصنع زينة كافية لكيك قطره 24 سنتيمتر.

تحضير زينة كريما الزبدة (Buttercream)

تُصنع هذه الكريما الغنية والنعّامة جداً عبر خفق الزبدة في سابايون من البيض وسائل السكر. يجب أن يكون السابايون في حرارة غرفة باردة قبل إضافة الزبدة – إذا كانت الغرفة دافئة جداً سوف تذوب الزبدة وإذا كانت باردة جداً سوف تتجمّد. بإمكانك استعمال كريما الزبدة كحشوة للكيك أو كزبدة باردة منكّهة بالفانيليا، أو خلاصة القهوة أو مع بوريه الدرالين ومع منكّه.

1 إغلي سائل السكر حتى تصلين إلى مرحلة الكرة الطرية. للاختبار بدون ميزان حرارة، إغمري أصابعك بالماء المثلج ثم بسرعة بالسائل – يجب أن يحافظ السائل الذي سوف يلتصق بأصابعك على شكله ولكن يجب أن تشعري أنه طري عندما تضغطي عليه.

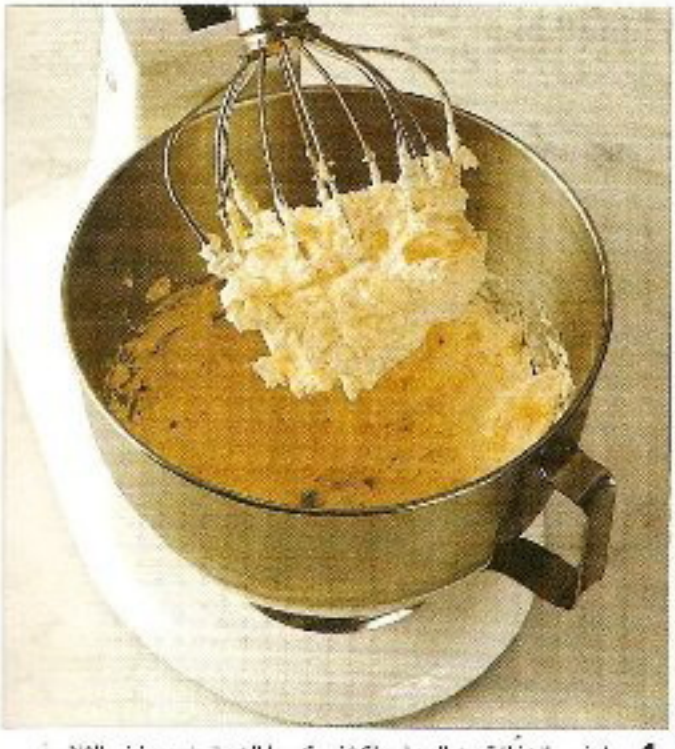
2 أثناء الخفق بسرعة متوسطة، صبّي سائل السكر الساخن في خط مستقيم على جانب وعاء الخلاّط مباشرة في صفار البيض والبيض. أكملي الخفق على سرعة متوسطة لتحضّري السابايون التي تكون باهتة، كثيفة وباردة.

3 أثناء خفق الماكينة على أقصى سرعة، أضيفي قطعاً من الزبدة الطرية إلى المزيج مع التأكّد أن خفق كل قطعة جيداً قبل إضافة التالية. عندما تندمج الزبدة، أضيفي النكهة التي تريدين واخفقيها.

تحضير كريما الزبدة

هذه الكريما البسيطة تُستعمل عادة في كيكات أعياد ميلاد الأولاد وفي الكيكات الجديدة. وهي تُصنع كبديل مبسّط لكريما الزبدة المحترفة بالأعلى، وهي شعبية لأنها لا تحتاج إلى مهارة خاصة أو لأي آلة لتحضيرها.

أخلطي 125غ من الزبدة الغير مُملّحة بواسطة ملعقة خشبية حتى تصبح ناعمة. أخفقي 250غ من السكر الناعم المنخول ببطء حتى يصبح المزيج أملساً وباهتاً. ثم أضيفي بضع قطرات من المنكّه أو اثنتين إذا أردت. أكملي الخفق حتى يصبح المزيج باهتاً جداً ومزبّداً. مع إضافة قليل من الماء الفاتر إذا كانت الزبدة جامدة جداً.



4 إرفعي الخفّاقة من الوعاء واكشفي كريما الزبدة. ضعيها في الثلاجة لمدة 5 – 10 دقائق حتى تصبح الزبدة جامدة في المزيج، أصبحت كريما الزبدة جاهزة للاستعمال الآن.

التزيين بالكريما

إحدى الطرق الأسرع والأسهل والأكثر عملية لتزيين الكيك تتم بالكريما المخفوقة. يستعمل طهاة الحلويات الكريم شانتي عادة وتتماشى نكهة الفانيليا جيداً مع الكيك الإسفنجي العادي والفاكهة الطازجة لصنع حلوى رائعة. هنا يستعمل الكيك الإسفنجي المخفوق. جهز بقطعه إلى ثلاث طبقات وبشرائح سماكة السكر لتحضير كيك قطره 25 سنتيمتر ستحتاجين إلى 500 ملليلتر من الكريما و200 غ من الفاكهة.

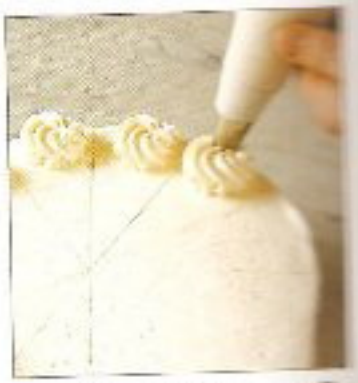
1 قطّعي الكيك ودعيه يتشبّع. ضعيه على كرتونة الكيك. مدّي الطبقات بالكريم شانتيي واملئيه بالفاكهة الطازجة المقطّعة إلى شرائح رفيعة، مع ترتيبها في طبقات متساوية.

2 ملّسي أي حشوة زائدة حول الأطراف بواسطة سكين مسطّح. ثم مدّي طبقة متساوية من الكريم شانتيي فوق سطح الكيك مع جعله أملساً بقدر الإمكان.

3 استعملي حركة التجذيف بواسطة طرف سكين مسطّح لتغطية أكبر من الكريما على الأطراف مع تدوير الكيك بواسطة قاعدة قابلة للدوران إذا وُجدت.

4 إستعملي كاشطة مسطّحة لتمليس الجوانب. أبقيها على زاوية 45 درجة أثناء دوران حول الكيك. كرّري العمل مع كاشطة لها أسنان لصنع طرف مزيّن.

5 أنقلي الكيك إلى كرتونة صغيرة. ضعيه على قاعدة قابلة للدوران فوق طبقة من الورق واضغطي النقولات المحمّصة والمقطّعة ببطء حول القاعدة.



6 ضعي علامات على أعلى الكيك لتشكيل 12 قسم متساوٍ بواسطة طرف سكين حاد، ثم زيّنيه بأزهار الكريما على كل قسم مستعملة فوهة النجمة الكبيرة.

7 زيّني أعلى الكيك كما يظهر بأنصاف الفراولة المغلّفة بهلام العنبر الأحمر والنقولات أو جزيّ الفاكهة والنقولات والنكهات التي تريدين.

حيلة الطهاة

يستعمل طهاة الحلويات هذه التقنية لمنع العنبر من تمزيق الكيكات عندما تمدّ فوق الطبقات.

ضعي العنبر من دون بذور والمصفاة على سطح الطاولة أو على لوح تقطيع وأمرري الدهنيها إلى الأمام وإلى الوراء بواسطة سكين مسطّح حتى يصبح قوامها طري جداً ومناسب للمد. هذه التقنية مفيدة بشكل خاص للكيكات الإسفنجية المخفوقة والتي تصنع من دون أي زبدة لأن قشرتها رقيقة. والطبقة الرقيقة في السويس رول هي رقيقة بشكل خاص وبإمكانها التكسّر إذا مدّت بالعنبر الغير طري.

البتي فور

لذيذة، رصينة وأنيقة بشكل فاخر، وهذه التلقم كانت الظهور الأول للحلويات. البتي فور تشمل تشكيلة من الكيكات الرقيقة والرائعة والبسكويت والفاكهة والشوكولاته التي تحتاج إلى انتباه شديد أثناء التعامل معها حتى البسيطة منها. إخبزيها باهتمام لأنها سريعة الاحتراق.

قطع القرميد المخرّمة

تسمّى تويل بالفرنسية وهي تعني قرميد السطح، وهذه اللقم اللذيذة تسمّى هكذا بسبب شكلها.

القرميد المكرّم

70 ملليلتر من عصير البرتقال
قشر برتقالة مبشورة
50 ملليلتر من النشا
250غ من السكر الناعم
100غ من الزبدة الغير مُملّحة، مذوّبة
200غ من الأرز المقشّر
125غ من الدقيق العادي

إمزجي كل المكونات في وعاء. إدهني صينية خبز بالزبدة وضعي ملاعق طعام صغيرة من المزيج على المسافة، كل 5 قطع سوية. سطّحي كل واحدة بواسطة الشوكة واخبزيها على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 5 دقائق. إرفعي قطع القرميد وضعيها على شوبك مدهون بالزبدة لتجف بينما تحضّرين الخمسة التالية. الكمية تصنع 25 قطعة.

قطع الأوبرا

حضّري اللفافة الإسفنجية سويس رول وقطعيها إلى ثلاث قطع. مدّي على إحداها الفانتاش. غطّيها بقطعة أخرى وشبّعيها بسائل السكر المنكّه بالقهوة. مدّي الكيك الإسفنجي مزينة كريما الزبدة وضعي فوقها الكيك الإسفنجي الباقي. غطّيها بكريما الشوكولاته ودعيها تجفّ. قطّعيها إلى مربعات صغيرة وزيّني كل واحد بورقة ذهبية اللون. الكمية تصنع 21 قطعة.

قطع الفلوس

تسمّى بالفرنسية فينانسيير وهي كيكات إسفنجية صغيرة يمكنك تنكيهها بطرق مختلفة. جرّبي شراب العنب أو التفاح أو استبدلي النقولات بالفاكهة المجفّفة أو بالزبيب.

قطع الفلوس (الفينانسيير)

30غ من الزبيب
3 ملاعق طعام منكّه
60غ زبدة غير مُملّحة، طرية
60غ بياض البيض
60غ سكر بودرة
30غ دقيق عادي
30غ لوز مطحون

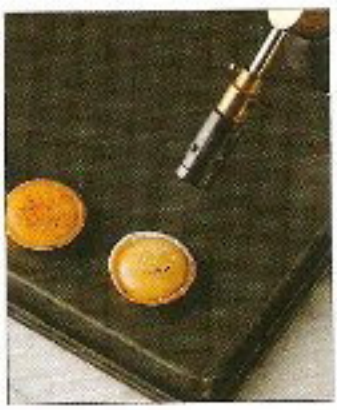
إدهني 6 قوالب تارت صغيرة بيضوية الشكل بالزبدة وضعيها في الثلاجة. إنقعي الزبيب في المنكّه لمدة 15 دقيقة. أخلطي جميع المكونات معاً حتى تنعم. أضيفي الزبيب. قسّمي روح الخليط بين القوالب واخبزيها على حرارة 200 درجة لمدة 10 دقائق. أخرجيها من الفرن وكرّري العملية ثلاث مرات مع المزيج المتبقي. شبّعيها ببقية المنكّه. تصنع 24 قطعة.

قطع الفاكهة بالكراميل

قشّري باتجاه أوراق فاكهة الفيزاليس إلى الأسفل واقرميها عند القاعدة. حضّري سائل الكراميل الخفيف. غطّسي كل حبة منها في الكراميل مع ترك الأوراق من دون تغطية ودعي الزائد منها يقطر إلى الأسفل. ضعيها بشكل مستقيم على ورق خبز مدهون بالزبدة ودعيها تجفّ.

كرات الآيس كريم

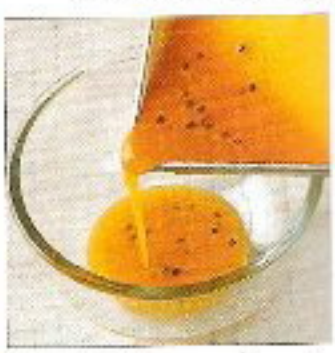
إستعملي أداة قطع كرات البطيخ لكي تشكلي الآيس كريم إلى كرات صغيرة مع العمل بسرعة للمحافظة على الآيس كريم جامداً. ضعي الكرات على ورقة خبز وادخلي في كل واحدة عود كوكتيل خشبي. ضعي الكرات في الفريزر لمدة 10 دقائق. غطسي كرات الآيس كريم في الشوكولاته المذوّبة والمبرّدة حتى تصبح مطلية بشكل متساوٍ ثم ضعيها على زاوية على ورق الخبز بنتجة .



تارت الليمون الحامض الصغير

حضّري نصف العجينة السكّرية ضعي العجينة في 6 قوالب تارت صغيرة واخبزيها على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 7 – 10 دقائق. أزيلي القوالب وكرّري العملية 5 مرات. حضّري نصف الكريم باتيسيير. وأضيفي عصير ليمونتي حامض. صبّي الكاسترد في كل تارت وزيّنيه بسكر التزيين. ضعي الكراميل على السطح بواسطة المشعل الحراري. الكمية تصنع 30 حبة.

مرآة فاكهة الباشن فروت



1 حضّري مروس الفاكهة بواسطة فاكهة الباشن فروت ثم أتركيه يجفّ في صينية. غلّفيه بغلاف الفاكهة، أتركيه في الثلاجة حتى يجمد.

2 قطّعي المرآة بواسطة قاطعة معدنية قطرها 4 سنتيمتر. ضعيها على ورق الخبز واتركيها في الثلاجة حتى وقت التقديم.

كرات اللوز

1 شكّلي عجينة اللوز إلى كرات صغيرة بواسطة أداة قطع كرات البطيخ. غطّسيها في الفتاش المصنوع بالشوكولاته البيضاء حتى تتغطّى جيداً.

2 دحرجي كل كرة فوق رفّ شبك حتى يصبح لديه مظهر شائك. أتركي الكرات على الرف كي تجفّ. ثم ضعيها في علب البتي فور.

البسكويت

تتراوح أنواع البسكويت من البسيط المُسطّح والمقطّع والمستخرج من أنبوب التزيين باستخدام عجائن متشابهة وعجينة التارت والأصابع الإسفنجية الفرنسية التقليدية والرقائق، وهي تأتي في أشكال وتركيبات ونكهات لا نهاية لها. تُظهر التقنيات اللاحقة بعض الأفضل منها.

العجائن الأساسية

البسكويت المُسطّح: طرّي 125غ من الزبدة الغير مُملّحة والكريما مع 150غ من سكر البودرة. عندما يصبح المزيج أفاتحاً، اخلطي فيه صفار بيضتان و225غ من الدقيق العادي. أضيفي 50غ من الزبيب الصغير والتمر. شكّلي البسكويت واخبزيه على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة. الكمية تصنع 12 – 15 قطعة.

البسكويت الهابط: دوّني 125غ من الزبدة الغير مُملّحة. أضيفي 150غ من سكر البودرة. عندما يبرد المزيج، أضيفي مع المزج بياض بيضتين ثم 100غ من الدقيق العادي و125غ من الموز المطحون. شكّلي البسكويت ثم اخبزيه على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة. الكمية تصنع 12 – 15 قطعة.

عجينة البسكويت

115غ من الزبدة، طرية
55غ من السكر الناعم
115غ من الدقيق العادي

إمزجي الزبدة والسكر حتى تصبح مثل الكريما. أضيفي الدقيق مع الخفق. شكلي المزيج بواسطة الملعقة في صينية حجمها 21 × 31 سنتيمتر واضغطوه إلى الأسفل بواسطة أطراف أصابعك لكبس العجينة وتسويتها.

علّمي العجينة بأشكال مستطيلة ذات أحجام متساوية من دون أن تصلي إلى مادة الصينية. اخبزيها على حرارة 170 درجة مئوية لمدة 35 دقيقة حتى يصبح لون المزيج ذهبياً بنياً. دعيه يبرد في الصينية لمدة 5 دقائق ثم انثري مادة السكر وقطّعيه إلى قطع مستطيلة. دعيه يبرد في الصينية لحوالي الساعة ثم ارفعيه ودعيه يبرد بشكل كامل على رفّ مُسلّك. الكمية تصنع 18 قطعة مستطيلة.

البسكويت المسطّح

هذا البسكويت تكون عجينته أكثر إلى الطري إلى الجيد؛ إضافة كثيرة لرقيها وتقطيعها، أو لفها وتقطيعها وهي قابلة للتمدد على صينية الخبز خلال الطهو، لذلك لا حاجة لتباعد الأشكال عن بعضها كثيراً. عجني العجينة بلطف حتى تتماسك ثم ضعيها في الثلاجة. وفي الخصائص، مرة واحدة فقط، لأن الرق الإضافي سيجعل البسكويت قاسياً.

الرق والتقطيع

ضعي العجينة في الثلاجة ثم رقّيها. إقطعي أشكال باستعمال قاطعة بسكويت مذروة بالطحين

الدحرجة والتقطيع

دحرجي العجينة لتصبح بشكل أنبوب ثم لفيها بورقة وضعيها في الثلاجة حتى تصبح قاسية. ثم قطّعيها عرضياً إلى قطع متجانسة.

تحضير عجينة البسكويت

يتم تحضير هذه العجينة من الأرز المطحون الذي يحتويها تركيبة هشّة، كما بإمكانك استعمال السمولينا بدلاً من ذلك. إذا أردت، شكّلي المزيج بشكل سمسدير في صينية خبز إما في شكل حر أو بدقة أكثر داخل سلفة معدنية. تكون العجينة التقليدية السميكة ذات أطراف مدببة.

1 اضغطي العجينة بإحكام بواسطة أطراف أصابعك في صينية مدهونة بالزبدة، مع التأكد أنها ذات سماكة متساوية.

2 وهي لا تزال دافئة، رشّيها بالسكر الناعم ثم قطّعيها إلى قطع بشكل مستطيل بواسطة سكين مطبخ كبير

3 بعد أن تبرد في الصينية لمدة 5 دقائق، انقلي القطع إلى رفّ سلك ودعيها تبرد بشكل كامل

البسكويت الطري

يحضّر هذا البسكويت بعجينة رخوة أكثر من البسكويت المسطح (راجع الصفحة المقابلة)، وتكون طرية كفاية للشفط من الملعقة أو لتخرج من كيس التزيين على صواني الخبز من دون الحاجة إلى رقها. تذكّري أولاً أن الأشكال هي من نفس الحجم للحصول على خبز بشكل متساوٍ، وبقي المسافة بينها حيداً لأن لديه العجينة ميل للتمدد.

الشكل الحر

بثكّلي نقساً صغيرة أو أسقطي محتوى ملاعق شاي من العجينة على صينية الخبز.

المستخرج من كيس التزيين

إملئي كيس تزيين له فوهة بشكل نجمة. إستخرجي الورود على صينية الخبز.

بسكويت بنكهة الفاكهة

يتم تشكيل هذا البسكويت الخفيف ذو التركيبة السترشة بعد الخبز مباشرة، وهو ما زال دافئاً ومرناً. إذا عملته بسرعة يجب أن لا يقسو، ولكن إذا أصبح قاسياً أرجعيه إلى الفرن كي يطرى وذلك لمدة حوالى 30 ثانية.

1 ضعي ملاعق شاي من العجين بعيدة عن بعضها على صينية الخبز. إضغطي كل واحدة بواسطة أطراف أصابعك حتى تتمدد ويصبح لديك دائرة قطرها 3 سنتيمتر.

2 دعي البسكويت يرتاح لمدة دقيقة بعد الخبز، ثم إرفعيه من الصينية بواسطة ملعقة مسطحة.

3 لفّي كل قطعة بسكويت والجهة المحمّرة إلى الخارج حول ملعقة خشبية مدهونة بالزبدة. أزيليها ودعيها تبرد على رفّ مُسلّك.

اللمسات الأخيرة

لتعزيز مظهر ونكهة وتركيبة البسكويت جرّبي الوصفات التالية:

رشّ السكر

تحصلي على تركيبة مقرقشة، رشّي سكر Demerara على الأشكال قبل خبزها. المزيد من القرقشة، أضيفي المزيد من السكر بعد الخبز إذا أردت.

زينة الشوكولاته

مدّي الشوكولاته على أحد أطراف البسكويت بعد خبزه، ثم انقشيه بواسطة الشوكة إذا أحببت. دعيها تجف على رفّ مُسلّك وجهة الشوكولاته إلى الأعلى.

بسكويت بنكهة الفاكهة

115غ من الزبدة
115غ من سكر Demerara
ملعقتا طعام من سائل السكر الذهبي
115غ من الدقيق العادي
ملعقة شاي من الزنجبيل المطحون
ملعقة شاي من نكهة الفاكهة

ذوّبي الزبدة والسكر والسائل. أضيفي الدقيق والزنجبيل ونكهة الفاكهة. ضعي أربعة ملاعق شاي من العجين متباعدة جيداً على صينية خبز مدهونة بالزبدة. إخبزيها على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 7 – 10 دقائق. شكّلي كل واحدة على حدة حول يد ملعقة خشبية مدهونة بالزبدة بينما ما تزال دافئة. كرّري العملية 5 مرات. تكفي تصنع 20 قطعة.

الأصابع الإسفنجية

3 بيضات مفصول الصفار عن البياض
100غ من السكر الناعم
75غ من الدقيق العادي، مغربل
سكر لتزيين الرش

إدهني صينية خبز بالزبدة وضعي فيها ورقة خبز. إخفقي بياض البيض حتى يصبح ناعماً ثم أضيفي نصف السكر الناعم مع الخفق حتى يصبح كثيفاً ولامعاً. بعد ذلك أخفقي صفار البيض مع السكر الناعم الباقي ثم أضيفيه مع التحريك إلى الخليط يتبعه الدقيق. إستخرجيه بواسطة كيس التزيين على صينية الخبز وذري فوقه سكر التزيين على دفعتين. إخبزي على حرارة 180 درجة مئوية حتى يصبح ذهبياً إلى بنياً لمدة 10 دقائق. دعيه يبرد على رف مُسلّك. الكمية تصنع 10 – 12 حبة.

عجينة الستنل

3 بياض بيض
100غ من سكر التزيين
100غ من الدقيق العادي
80غ من الزبدة الغير مُملّحة الطرية
خلاصة الفانيليا (حسب الرغبة)

أخفقي بياض البيض وسكر التزيين معاً حتى يمتزجا. أضيفي مع الخفق الدقيق واخفقي قليلاً حتى يمتزج. صبّي الزبدة المذوّبة وبعض قطرات خلاصة الفانيليا إذا استعملتها. واخلطي برفق حتى تصبح ملساء. غطّيها وضعيها في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.

لتحضير الرقائق، إدهني صينية خبز بالزبدة وشوبك. ضعي ستة ملاعق شاي من المخيض على صينية الخبز وسوّيها إلى دوائر بقطر 8 سنتيمتر بواسطة شوكة رطبة. إخبزيها على حرارة 200 درجة مئوية لمدة 5 – 8 دقائق حتى تصبح ذهبية اللون عند الأطراف. شكّليها وهي لا تزال دافئة على الشوبك المدهون بالزبدة. كرّري العملية مع بقية المزيج. الكمية تصنع 18.

لتحضير التوليب، إخبزيها كالرقائق مستعملة ملاعق طعام من المخيض مع مسافة كل واحدة حتى تحصلي على دوائر بقطر 10 سنتيمتر. وهي لا تزال دافئة شكّليها مستعملة قالبين. الكمية تصنع 8 – 10 أزهار.

تحضير الأصابع الإسفنجية

يتم تحضير هذه الأصابع الإسفنجية الخفوقة والمليئة بالهواء عبر تعزيز مزيج الباريغ بصفار البيض. إمزجي المكونات معاً برفق لمنع خروج الهواء. توفر تقنية الرش المزدوج ميزة تقليل السكر على سطح الأصابع.

1 إستخرجي أصابع المخيض على ورق الخبز بواسطة قوهة عادية بقطر 2 سنتيمتر عبر كيس التزيين. إجعليها بطول 10 سنتيمتر وعلى بعد 5 سنتيمتر عن بعضها.

2 قبل الخبز، رشّي الأصابع بنصف كمية سكر التزيين. دعيها جانباً حتى تمتص السكر، ثم رشّي مرة ثانية.

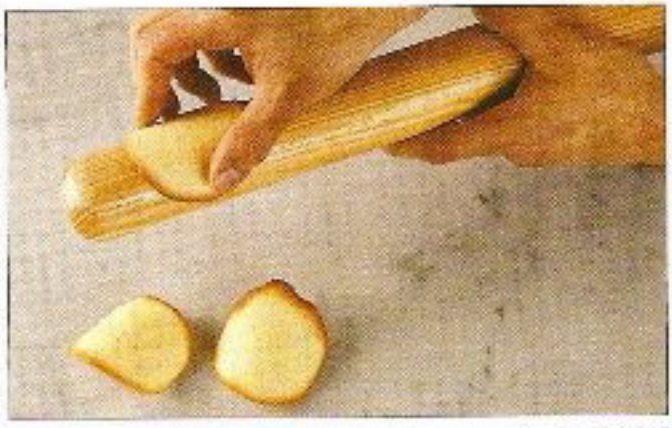
3 تبقى الورقة في مكانها وارفعي أحد أطراف صينية الخبز وأزياح السكر الزائد.

تحضير الرقائق الملتفّة

يستعمل طهاة الحلويات مجرون الأستنسيل الأرضي التقليدي (رابحي الدرج إلى اليمين) لتحضير هذا البسكويت الملتف والرقيق، وقد سمّي بالفرنسية تويل وهي تعني قرميد السطح. شكّلي المزيج بعد إخراجه مباشرة من الفرن وهو ما زال طرياً.

تشكيل المخيض

إستعملي ظهر ملعقة مغمّسة في الماء البارد لكي تمنعي المخيض من الالتصاق.



تشكيل البسكويت

مباشرة بعد الخبز، شكّلي البسكويت حول خشب مدهون بالزبدة لتحصلي على الرقائق الملتفة. دعيه يبرد على رف مُسلّك.

تحضير أزهار التوليب

يتم تحضير هذا البسكويت المكتشف من طرف عجينة الرقائق الملتفة (الطرف إلى اليمين) وإذ تحضّر بشكل عيون لكي تحشى بالفاكهة والآيس كريم.

مباشرة بعد الخبز، إضغطي كل شكل في قالب ذو ثنيات، ثم وهو ما زال دافئاً إضغطي بيطء بقالب أصغر في داخل الأول لتصنع عبرة على شكل زهرة توليب. إرفعي القوالب بانتباه وضعي التوليب على رف مُسلّك حتى تبرد وتصبح صلبة.

جداول معادلة المقاييس

القياسات الصحيحة مهمة جداً لنجاح طهو أي طبق. تُقدّم الجداول التالية معلومات سريعة وسهلة عن مُعدّل درجات حرارة الفرن وتحويل الوحدات المترية والبريطانية للمقادير والأدوات.

درجات حرارة الفرن

درجة الحرارة (Celsius)	فهرنهايت	الغاز	المواصفات
110°C	225°F	1/4	بارد
120°C	250°F	1/2	بارد
140°C	275°F	1	خفيف جداً
150°C	300°F	2	خفيف جداً
160°C	325°F	3	خفيف
170°C	325°F	3	متوسط
180°C	350°F	4	متوسط
190°C	375°F	5	متوسط الحرارة
200°C	400°F	6	ساخن
220°C	425°F	7	ساخن
230°C	450°F	8	ساخن جداً

معايير الأكواب

الأكواب	المتري
1/4 كوب	60 ملليلتر
1/3 كوب	70 ملليلتر
1/2 كوب	125 ملليلتر
2/3 كوب	150 ملليلتر
3/4 كوب	175 ملليلتر
كوب	250 ملليلتر
1 1/2 كوب	375 ملليلتر
2 كوب	500 ملليلتر
3 أكواب	750 ملليلتر
4 أكواب	ليتر
6 أكواب	1,5 ليتر

السعة

المتري	البريطاني	المتري	البريطاني	المتري	البريطاني
25 ملليلتر	1 أونصة سائلة	300 ملليلتر	10 أونصات سائل/1/2 باينت	ليتر واحد	1 3/4 باينت
50 ملليلتر	2 أونصة سائلة	350 ملليلتر	12 أونصة سائلة	1,2 ليترات	2 باينت
75 ملليلتر	2 1/2 أونصة سائلة	400 ملليلتر	14 أونصة سائلة	1,3 ليترات	2 1/4 باينت
100 ملليلتر	3 1/2 أونصة سائلة	425 ملليلتر	15 أونصة سائلة/3/4 باينت	1,4 ليترات	2 1/2 باينت
125 ملليلتر	4 أونصة سائلة	450 ملليلتر	16 أونصة سائلة	1,5 ليترات	2 3/4 باينت
150 ملليلتر	5 أونصة سائلة/1/4 باينت	500 ملليلتر	18 أونصة سائلة	1,7 ليترات	3 باينت
175 ملليلتر	6 أونصة سائلة	568 ملليلتر	20 أونصة سائلة/1 باينت	2 ليترات	3 1/2 باينت
200 ملليلتر	7 أونصة سائلة/1/3 باينت	600 ملليلتر	باينت حنيب	2,5 ليترات	4 1/2 باينت
225 ملليلتر	8 أونصة سائلة	700 ملليلتر	1 1/4 باينت	2,8 ليترات	5 باينت
250 ملليلتر	9 أونصة سائلة	850 ملليلتر	1 1/2 باينت	3 ليترات	6 1/4 باينت

الأوزان

المتري	البريطاني	المتري	البريطاني
5غ	1/8 أونسة	325غ	11 1/2 أونسة
10غ	1/4 أونسة	350غ	12 أونسة
15غ	1/2 أونسة	375غ	13 أونسة
20غ	3/4 أونسة	400غ	14 أونسة
25غ	1 أونسة	425غ	15 أونسة
35غ	1 1/4 أونسة	450غ	1 باوند
40غ	1 1/2 أونسة	500غ	1 باوند و2 أونسة
50غ	1 3/4 أونسة	550غ	1 باوند و4 أونسة
55غ	2 أونسة	600غ	1 باوند و5 أونسة
60غ	2 1/4 أونسة	650غ	1 باوند و7 أونسة
70غ	2 1/2 أونسة	700غ	1 باوند و9 أونسة
75غ	2 3/4 أونسة	750غ	1 باوند و10 أونسة
85غ	3 أونسة	800غ	1 باوند و12 أونسة
90غ	3 1/2 أونسة	850غ	1 باوند و14 أونسة
100غ	3 1/2 أونسة	900غ	2 باوند
115غ	4 أونسة	950غ	2 باوند و2 أونسة
125غ	4 1/2 أونسة	1 كلغ	2 باوند و4 أونسة
140غ	5 أونسة	25,1 كلغ	2 باوند و129 أونسة
150غ	5 1/2 أونسة	1,3 كلغ	3 باوند
175غ	6 أونسة	1,5 كلغ	3 باوند و5 أونسة
200غ	7 أونسة	1,6 كلغ	3 باوند و6 أونسة
225غ	8 أونسة	1,8 كلغ	4 باوند
250غ	9 أونسة	2 كلغ	4 باوند و8 أونسة
275غ	9 3/4 أونسة	2,25 كلغ	5 باوند
280غ	10 أونسة	2.5 كلغ	5 باوند و8 أونسة
300غ	10 1/2 أونسة	2,7 كلغ	6 باوند
315غ	11 أونسة	3 كلغ	6 باوند و8 أونسة

farfoura
liilas.com
Gemeentebibliotheek Utrecht

CENTRALE BIBLIOTHEEK
3 0105 01743744 4

LE CORDON BLEU

فنون الطبخ

صدر من هذه المجموعة

ab
629.77
WRIG

ISBN 9953-29-936-6
3 299364

جميع كتبنا متوفرة على شبكة الإنترنت
نيل و فرات . كوم
www.neelwafurat.com

الدار العربية للعلوم
Arab Scientific Publishers
www.asp.com.lb
ص. ب. 13-5574 شوران 2050 1102 بيروت – لبنان
هاتف 785107/8 (1-961+) فاكس: 786230 (1-961+)
البريد الإلكتروني: asp@asp.com.lb